



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 021/2015

PREGÃO Nº. 011/2015

EDITAL DE 23 DE MARÇO DE 2015

A Prefeitura Municipal de Dumont, Estado de São Paulo, torna público, para ciência dos interessados, que por intermédio de seu pregoeiro, designado pela Portaria nº. 1776/2011, realizará licitação na modalidade PREGÃO. **O recebimento e abertura dos envelopes de propostas e documentação ocorrerá no dia 07 de abril de 2015, às 09:30 horas**, na Sala de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Dumont, situada na Praça Josefina Negri, nº. 21, Dumont/SP.

A presente licitação, com critério de julgamento de **MENOR PREÇO UNITÁRIO** a ser pago aos **vencedores do certame** será integralmente conduzida pelo pregoeiro assessorado por sua equipe de apoio, sendo regida nos termos da Lei Federal nº. 10.520/02 c/c o Decreto Municipal nº. 1.754/2011 e subsidiariamente pela Lei Federal nº. 8.666/93, Lei Estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1989, e suas alterações e da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, e alterações posteriores, consoante às condições estatuídas neste instrumento convocatório e seus anexos, constantes do processo indicado acima.

Somente poderão participar deste pregão **MICROEMPRESAS** e **EMPRESAS DE PEQUENO PORTE** do ramo de atividade pertinente ao objeto licitado e que atendam aos requisitos de habilitação previstos neste Edital, e demais exigências contidas na Lei Federal nº. 8.666/93.

I – DO OBJETO

A presente licitação tem como objeto o REGISTRO DE PREÇOS para aquisição fracionada de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS destinados a merenda escolar, em conformidade ao Termo de Referência (Anexo I), que integra o edital regulador do certame.

II – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

II.I - Serão convidadas a participar da presente licitação **SOMENTE MICROEMPRESAS – ME** e **EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP**, cadastradas ou não, com observância das normas legais e regulamentos aplicáveis, em pleno atendimento ao artigo 48, I, da Lei Complementar nº 147/2014 e alterações posteriores, tendo essas seu **objeto social compatível** e condizente com as aquisições a serem contratadas e que se conformem às estipulações deste edital, sendo vedada a participação de consórcios, empresas com falência decretada, concordatárias,



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública ou com suspensão do direito de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Dumont/SP.

II.II - Não será permitida a participação de empresas:

- Estrangeiras que não funcionem no País;
- Reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;
- Suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com esta Prefeitura Municipal de Dumont/SP nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;
- Impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 7º da Lei nº 10.520/02;
- Impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 10 da Lei nº 9.605/98;
- Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;
- Não consideradas microempresas ou empresas de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº 123/06 alterada pela Lei Complementar nº 147/14.

III – DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE

III.I - Para realização do **CREDENCIAMENTO**, deverá ser apresentado conforme se segue:

III.I.I – Quanto aos **REPRESENTANTES**

- a) Tratando-se de **REPRESENTANTE LEGAL** (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado), instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
- b) Tratando-se de **PROCURADOR**, instrumento público de procuração ou instrumento particular do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem “a”; Poderá ser utilizado, para tal, o modelo contido no ANEXO II do presente Edital.
- c) O representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo **DOCUMENTO OFICIAL** que contenha foto;
- d) O licitante que não contar com representante presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço;

- e) Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários;
- f) Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.

III.I.II - Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo III** deste Edital, e apresentada FORA dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).

III.I.III - Quanto às **MICROEMPRESAS** e **EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**: **Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme modelo no Anexo IV**, visando ao exercício dos direitos previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº. 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, apresentada FORA dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação). Deverão entregar, até a hora máxima estabelecida para recepção dos envelopes de Proposta de Preços e Documentos.

A falta da apresentação desta implicará na imediata desclassificação da proponente.

III.II - Fica expressamente observado que a licitante que entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, prestar informação falsa ou perturbar a realização do procedimento licitatório poderá ser declarada inidônea para licitar e contratar com a Administração Pública.

III.III - Para efeitos desta licitação, consideram-se ME e EPP, respectivamente, as empresas que se enquadram nas definições contidas nos incisos I e II do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123/2006, devendo tal condição ser confirmada mediante consulta ao site da Secretaria da Receita Federal do Brasil, sendo presumidamente enquadradas como tal as empresas incluídas no regime tributário diferenciado denominado SIMPLES NACIONAL.

III.IV - Não se inclui no regime diferenciado e favorecido, para nenhum efeito legal, a pessoa jurídica incluída nas vedações estabelecidas no parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123/2006.

III.V. - Das Propostas Enviadas pelos Correios:



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

III.V.I - No caso do encaminhamento da proposta por meio de AR, deverão as proponentes encaminhar um terceiro envelope, devidamente identificado externamente como “HABILITAÇÃO” (seguindo o mesmo modelo de preenchimento disposto no item a seguir – IV – DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES) do qual constará o documento necessários para habilitação, e consequente, registro dos preços na fase de lances.

III.V.II - Caso optem por não se fazerem representar durante a sessão de lances verbais, ficarão impossibilitadas de participar do mesmo, bem como de manifestar intenção de recorrer.

OBSERVAÇÃO:

- No caso de a empresa não apresentar o documentos necessários para o Credenciamento e Habilitação, não serão abertos Envelopes (Proposta e Documentos para Habilitação) para comprovação.

- Nos casos de cópias de CONTRATO SOCIAL e PROCURAÇÃO, deverão os mesmos estarem AUTENTICADOS, sob pena de não aceitação.

IV – DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

No dia, hora e local designados neste edital, o Pregoeiro, encerrada a etapa de credenciamento, procederá ao recebimento dos envelopes contendo as propostas comerciais, de todos os itens que a proponente tiver interesse e o envelope dos documentos de habilitação, ambos em invólucros separados, indevassáveis, fechados e rubricados no fecho, que deverão conter os seguintes dizeres em sua face externa:

ENVELOPE Nº. 01
PREGÃO Nº. 011/2015.
PROPOSTA COMERCIAL
RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE

ENVELOPE Nº. 02
PREGÃO Nº. 011/2015.
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE

V – DO PROCEDIMENTO

Concluída a fase de CREDENCIAMENTO e logo após a entrega dos envelopes de DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO e PROPOSTA DE PREÇOS, será realizada a imediata abertura dos envelopes PROPOSTA na sessão pública solene, sendo os mesmos encaminhados para vista e assinatura pelos licitantes. Nesse mesmo momento também serão assinados pelos presentes os envelopes DOCUMENTOS (ainda lacrados) que ficarão de posse do Pregoeiro e da Equipe de Apoio.



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

Finda a abertura, vista e assinatura das propostas e dos envelopes documentos pelos presentes, de modo a facilitar os trabalhos em razão da elevada quantidade de itens licitados, a sessão será **SUSPENSA** pelo Pregoeiro de modo que juntamente com a equipe de apoio possam ser registrados no sistema de informática todos os valores de cada um dos itens contidos nas propostas.

Neste momento será reafirmado aos licitantes que no dia **10/04/2015 às 09:30 hs**, será realizada nova sessão para o julgamento das propostas, início da fase de lances verbais e continuidade dos trabalhos até o término da licitação. Nesta sessão deverão participar os sócios, proprietários ou os representantes das empresas que foram devidamente credenciados.

VI - DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

No julgamento das propostas, que ocorrerá no dia **10/04/2015 às 09:30 hs**, será considerado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, desde que atenda às exigências deste edital, considerando-se para a determinação deste menor preço, a proposta que apresentar o menor valor (até 02 casas decimais depois da vírgula, sendo desprezadas as demais).

Serão **DECLASSIFICADAS** as propostas que não atenderem às exigências deste edital, bem como aquelas que apresentarem preços excessivos, assim considerados aqueles que estiverem acima do preço de mercado, ou manifestamente inexeqüíveis nos termos do art. 48 da Lei Federal nº. 8.666/93.

VII - DA PROPOSTA

O **ENVELOPE Nº. 01** conterá a proposta comercial, conforme o modelo constante no Anexo IV, bem como deve observar o que segue:

- A proposta deverá ser impressa em língua portuguesa, em moeda corrente nacional, com clareza, sem alternativas, emendas, rasuras, entrelinhas ou no próprio formulário que integra o presente edital. Suas folhas devem estar rubricadas e a última datada e assinada pelo seu representante legal, devendo constar:
 - a) Nome (identificação) da licitante, endereço, número de telefones e/ou fax, CEP e nº. do CNPJ;
 - b) Preço unitário e total de cada produto, fixos e irredutíveis, expresso em números, na moeda corrente nacional, com no máximo duas casas decimais depois da vírgula, sendo desprezadas as demais, devendo ser apresentado um único preço para cada item cotado;
 - c) Prazo para início das entregas, contados a partir da formalização da ata de registro de preços;



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

- d) Condições de pagamento, sabendo-se que deverá ocorrer em até 28 (vinte e oito) dias subsequente a efetivação do fornecimento;
- e) Data, Assinatura e carimbo de CNPJ, e
- f) Prazo de Validade da Proposta não podendo ser inferior a 60 (sessenta) dias.

Observação:

- 1) **De modo a não prejudicar o julgamento, as propostas devem seguir o formulário anexo a este edital, sendo que os itens a serem cotados devem seguir sequencialmente a respectiva numeração indicativa.**
- 2) Mesmo no caso de a licitante não apresentar valor para algum item licitado, deverá ser mantida a numeração de ordem do mesmo, indicando logo à frente do nº. indicativo do item a expressão “**NÃO COTAMOS**”, sob pena de ser parcialmente desclassificada a proposta apresentada.

A simples participação neste certame implica:

- a) A aceitação de todas as condições estabelecidas neste edital e seus anexos;
- b) Que o preço apresentado abrange todas as despesas incidentes sobre o objeto da licitação (a exemplo de impostos, taxas, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e gastos com transporte), bem como os descontos porventura concedidos;
- c) Que a licitante vencedora se compromete efetuar a entrega de acordo com o item XVIII deste edital;
- d) Que o prazo de validade da proposta é de no mínimo 60 (sessenta) dias.

Até dois dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão, quanto às falhas ou irregularidades que o viciam.

VIII - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

Abertos os envelopes com as propostas, será verificada a conformidade com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório sendo desclassificadas as que estiverem em desacordo.

Será então, selecionada pelo pregoeiro a proposta de menor preço e as propostas em valores sucessivos e superiores até 10% relativamente à de menor preço.



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

Não havendo pelo menos 03 (três) propostas nas condições definidas no item anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas seguintes às que efetivamente já tenham sido por ele selecionadas, até o máximo de três, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

Às licitantes selecionadas na forma dos dois parágrafos acima, será dada oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, a partir da autora da proposta de maior preço.

Se os valores de duas ou mais propostas escritas ficarem empatados, será realizado um sorteio para definir qual licitante registrará primeiro seu lance verbal.

Serão realizadas tantas rodadas de lances verbais quantas se façam necessárias, não sendo aceitos lances verbais com valores irrisórios, incompatíveis com o valor orçado.

Será vencedora da etapa dos lances verbais aquela que ofertar o menor preço em cada item.

A desistência em apresentar lance verbal, quando convidada pelo Pregoeiro, implicará exclusão da licitante apenas da etapa de lances verbais.

Após esse ato, será encerrada a etapa competitiva e serão ordenadas as propostas em ordem crescente, exclusivamente pelo critério de menor preço.

O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

O Pregoeiro examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor, da primeira classificada, conforme este edital e seus anexos, e decidirá motivadamente a respeito.

Serão **DECLASSIFICADAS** as propostas que, não atenderem às exigências do edital e seus anexos e, em especial, as que:

- a) Forem omissas ou vagas, como também, as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;
- b) Basearem seus preços nos dos outros concorrentes ou oferecerem reduções sobre as propostas mais vantajosas;
- c) Impuserem ou contiverem ressalvas em relação às condições impostas neste edital;
- d) Apresentarem preços excessivos ou inexequíveis, quando comparados com os preços correntes no mercado, pesquisados pela prefeitura municipal;



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

- e) Apresentarem informações inverídicas;
- f) Apresentarem documentos ilegíveis de modo a impedir a comprovação das informações a que se destinam;
- g) Apresentarem dois ou mais preços para o mesmo item;
- h) Deixarem de responder às diligências, quando solicitadas e dentro do prazo estabelecido;
- i) Apresentarem características em desacordo com as solicitadas;
- j) Apresentarem proposta em formulário próprio, **em desacordo quanto às ordens dos itens**, especificação (descrição), unidade, quantidade e em papel não timbrado, dificultando o julgamento.

IX - DA HABILITAÇÃO

A habilitação ao presente será demonstrada através da apresentação dos documentos abaixo relacionados que deverão integrar o **ENVELOPE Nº. 02 (DOCUMENTOS)**, a saber:

- a) Ato constitutivo e alterações subseqüentes ou documento consolidado, devidamente registrados, acompanhado de documentos comprobatórios dos poderes de seus administradores (**Cópia Autenticada em Cartório**);
- b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- c) Certificado de Regularidade de Situação do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRS-FGTS;
- d) Certidão atualizada de inexistência de débitos para com o Instituto Nacional de Seguro Social – CND-INSS;
- e) Certidão atualizada de inexistência de Débitos Trabalhista – CNDT;
- f) Certidão Negativa de Débito junto ao município da sede da proponente;
- g) Cópia de Alvará vigente de funcionamento da empresa no município da sede da proponente; e
- h) **Declaração de que cumpre com o disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo constante no Anexo VI.**



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

O objeto constante do ato constitutivo da empresa deve ser compatível com o objeto licitado.

Serão aceitos documentos extraídos via internet, desde que estejam dentro do prazo de validade. Estes documentos estarão sujeitos à consulta para confirmação via internet, pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, durante o julgamento.

Todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome da licitante, com o número do CNPJ, devendo ser observado o seguinte:

- ✓ se a licitante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em seu nome, com o respectivo número do CNPJ;
- ✓ se a licitante for a **filial**, todos os documentos deverão estar em seu nome, com o respectivo número do CNPJ, exceto aqueles que, pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da **matriz**;
- ✓ se a licitante for a **matriz** e o fornecedor do bem ou prestadora dos serviços for a **filial**, os documentos deverão ser apresentados com o número de CNPJ da **matriz** e da **filial**, simultaneamente.

Não serão aceitos protocolos referentes à solicitação feita as repartições competentes, quanto aos documentos acima mencionados, nem cópias ilegíveis ainda que autenticadas.

Com relação a habilitação das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, que prestaram declaração de beneficiárias do regime diferenciado e favorecido (item IV deste edital) de acordo com a Lei Complementar nº. 123/06 deverá ser observado:

- a) A comprovação de regularidade fiscal das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato;
- b) As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, por ocasião da participação neste procedimento licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que apresente restrição;
- c) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa;



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

- d) A não-regularização da documentação, no prazo previsto na alínea anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal nº. 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

X - DO JULGAMENTO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Sendo aceitável a oferta vencedora, será verificado o atendimento das condições habilitatórias somente da licitante que a tiver formulado.

Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, poderão ser sanadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante diligências para aferição da validade de documentos apresentados ou por meio eletrônico hábil de informações.

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.

Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, a licitante será declarada vencedora do certame, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta, após o transcurso da competente fase recursal.

Se a oferta não for aceitável ou se a proponente não atender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta, sendo respectiva proponente declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto, para o qual apresentou proposta, após o transcurso ou declínio da competente fase recursal.

Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas todas as ocorrências e que, ao final, será assinada pelo pregoeiro e licitantes presentes.

XI - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, observando-se o rito previsto no inciso XVIII do art. 4º da Lei Federal nº. 10.520/02.

Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Sala de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal para apresentação de memoriais, se houver manifestação de recorrer por qualquer dos licitantes.

O recurso terá efeito suspensivo para o item respectivo, e o seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto à vencedora.

Nos eventuais recursos, a Recorrente deverá observar o seguinte:

- a) somente serão válidos os documentos originais;
- b) quando encaminhadas via FAC-SÍMILE, as razões do recurso serão válidas por até 48 (quarenta e oito) horas, tempo em que o interessado deverá protocolar os memoriais originais junto à Prefeitura Municipal de Dumont;
- c) não protocolando na forma definida, o Pregoeiro não apreciará o teor dos citados memoriais.

XII - DA ADJUDICAÇÃO

Verificado o atendimento das condições de habilitação da(s) proponente(s) de melhor oferta, esta(s) será(ão) declarada(s) vencedora(s), do item correspondente, sendo-lhe(s) adjudicado o objeto desta licitação.

Se a proponente de melhor oferta, do item, não atender às exigências de habilitação, será examinada a documentação das proponentes das ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, até o encontro de uma que atenda a todas as exigências do Edital, sendo a respectiva proponente declarada vencedora do item e a ela feita a adjudicação do objeto da licitação.

O objeto desta licitação será adjudicado por item à(s) licitante(s) cuja(s) proposta(s) seja(m) considerada(s) vencedora(s) do certame.

XIII - DA HOMOLOGAÇÃO

Decorridas as fases anteriores, a decisão será submetida ao Prefeito Municipal para homologação e autorização para assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

XIV - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A **ata de registro de preços** será formalizada, com observância das disposições constantes do art. 15 da Lei Federal nº. 8.666/93 e do Decreto Municipal nº. 1.754/2011, e será subscrita pela autoridade competente, nos termos da minuta constante do **Anexo VII**.

A licitante que convocada para assinar a ata deixar de fazê-lo no prazo fixado, dela será excluída, sendo convocadas as demais licitantes classificadas, com vistas à celebração da contratação.



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

Colhidas as assinaturas, a autoridade competente providenciará a imediata divulgação da ata e, se for o caso, do ato que promover a exclusão de que trata o subitem anterior.

A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

XV - DA VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇOS

O prazo de validade do registro de preços será de 12 meses, contados a partir da data da assinatura da respectiva ata, sem prejuízo de haver redução ou ampliação da quantidade constante do Termo de Referência – Anexo I, que menciona as respectivas quantidades para efeito meramente orientativo.

XVI - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da contratação do objeto deste pregão correrão por conta de dotação consignada no orçamento programa do exercício de 2015, identificada e codificada conforme segue:

Ficha - 127

02.05.00 – Departamento de Educação e Cultura

02.05.06 – Merenda Escolar

12.361.0003.2.010 – Classificação Funcional

3.3.90.30.00 – Material de Consumo – Natureza da Despesa

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

XVII - DO LOCAL DE ENTREGA

Os bens serão fornecidos parceladamente, em atendimento às requisições periódicas escritas expedidas pelo setor competente.

A entrega dos itens constantes do objeto da presente licitação deverá ser efetuada nos locais indicados nas respectivas requisições, os quais serão conferidos e se, achados irregulares, devolvidos à empresa, que terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para efetuar a substituição.

XVIII - DO RECEBIMENTO DO OBJETO LICITADO

O objeto será recebido, em cada uma de suas parcelas, na forma prevista no art. 73 da Lei Federal nº. 8.666/93, dispensado o recebimento provisório nas hipóteses previstas no art. 74 da mesma lei.



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, pelo perfeito cumprimento da sua entrega.

XIX - DO PAGAMENTO

Os pagamentos serão efetuados em até 28 (vinte e oito) dias subsequente a entrega dos produtos, por meio de depósito em conta corrente ou outra forma legalmente permitida que vier a ser adotada pela Tesouraria Municipal, mediante a apresentação da respectiva nota fiscal/fatura devidamente discriminada com indicação do número do pregão e atestada por servidor designado.

Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.

XX - DO REAJUSTE DOS PREÇOS

Os preços apresentados na proposta não serão reajustados.

Se eventualmente os preços cotados para a presente licitação, durante o período contratual, sofrerem alterações, em função da dinâmica do mercado, poderá ser solicitada a adequação dos preços vigentes, por meio de requerimento formal à Prefeitura Municipal de Dumont, desde que acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como lista de preços do fabricante, notas fiscais de aquisições de produtos, matéria primas, componentes ou de outros documentos julgados necessários.

Independente da solicitação do item supra, a Prefeitura Municipal poderá, a qualquer tempo, rever os preços em vigor, reduzindo-s em conformidade com os parâmetros de pesquisa de mercado realizada ou quando alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados nos mercados atacadistas dos diferentes produtos no âmbito nacional, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da data de sua divulgação.

Ambos os casos poderão ser registrados por simples apostilamento, dispensada a celebração de aditamento.

XXI - DAS PENALIDADES

A vencedora do certame que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições do presente edital ficará sujeita às penalidades previstas no art. 7º da Lei Federal nº. 10.520/02, bem como aos arts. 86 e 87 da Lei Federal nº. 8.666/93 e alterações posteriores.

De conformidade com art. 86 da Lei Federal nº. 8.666/93, a Contratada, garantida a prévia defesa, ficará sujeita à multa de 1% (um por cento) sobre o valor contratado, por dia de atraso em que, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, até o



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

máximo de 20 (vinte) dias, sem prejuízo das demais penalidades previstas na Lei Federal nº. 8.666/93.

Nos termos do art. 87 da Lei Federal nº. 8.666/93, pela execução total ou parcial deste contrato, a Contratada, garantida a prévia defesa, ficará sujeita às seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa de 10% (dez por cento) do valor contratado;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este órgão promotor do certame, pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- d) Declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública em geral, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorridos o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido, será automaticamente descontado da primeira parcela de preço a que a Contratada vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

XXII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Nenhuma indenização será devida às proponentes pela elaboração e/ou apresentação de documento relativa à presente licitação.

A presente licitação poderá vir a ser revogada por razões de interesse público ou anulada, no todo ou em parte, na forma da lei, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

O Pregoeiro, no interesse público, poderá sanar, revelar omissões ou erros puramente formais observados na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

Quaisquer esclarecimentos sobre dúvidas, eventualmente suscitadas, relativas às orientações contidas no presente pregão, poderão ser solicitados por escrito ao Pregoeiro ou pelo telefone (0xx16) 3944-9100, de segunda a sexta-feira, no horário das 09h às 12h e das 13h às 16h.

Dumont/SP, aos 23 de março de 2015.

PAULO ENRIQUE FERREIRA
- Pregoeiro Oficial -



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Tendo em vista a necessidade de formalização de Registro de Preços dos produtos relacionados abaixo, observadas as especificações ali estabelecidas, visando aquisições futuras de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar, com vista a atender as necessidades do Município por um período de aproximadamente 12 (doze) meses, relacionamos no quadro abaixo mera expectativa de consumo para o citado período, ressaltando que as aquisições poderão oscilar, sofrendo acréscimos ou supressões em razão da demanda efetiva, retratando ainda o custo estimado da aquisição pretendida conforme preços atualmente praticados no mercado:

RELAÇÃO DE PRODUTOS E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES

ALIMENTOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS

| Item | Un. | Qtd | Descrição | MARCA | Valor Unitário Máximo de Referência |
|------|-----|-----|---|-------|---|
| 01 | Un. | 250 | ACHOCOLATADO: em pó de preparo instantâneo; alimento achocolatado constituído de pó fino e homogêneo e enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, leite em pó, sal refinado, aroma natural de baunilha e chocolate, mix de vitaminas e minerais contendo no mínimo 10 vitaminas e minerais ferro, iodo e zinco; sem glúten e gordura trans; poderá conter maltodextrina e/ou extrato de malte e lecitina de soja; é permitida a adição de estabilizantes e ou emulsificantes, que reconhecidamente aumentem a capacidade de solubilidade do produto; não poderá conter: soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja, excetuando a lecitina de soja), açúcar cristal, óleo ou gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, amidos ou farinhas, conservadores. Composição centesimal mínima: valor energético 380kcal, proteínas 4,5g, gorduras totais 3g, gorduras saturadas isento, vitamina A 720mcg, vitamina D 6mcg, vitamina B6 1,5mg, vitamina H 36mcg, ácido fólico 280mcg, iodo 150mcg, ferro 16mg, zinco 8,4mg, e carboidratos máximo de 85g. Rendimento: mínimo de 40 porções de 200ml por quilo de produto; deverá ser de fácil preparo por dissolução em leite integral e apresentar a fluidez característica de achocolatado. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 60 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 7,83 |
| 02 | Un. | 500 | AÇÚCAR CRISTAL: contendo sacarose; obtido da cana de açúcar; tipo cristal; peneirado; com aspecto, cor e cheiro | | 8,60 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|-----|------|---|--|-------|
| | | | próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,2% e umidade máxima de 0,3%; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalagem de 5kg. Prazo de validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 03 | Un. | 25 | AMIDO DE MILHO: produto amiláceo extraído do milho; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos; não podem estar úmidos fermentados ou rançosos; sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalados de 500g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 4,14 |
| 04 | Un. | 1000 | ARROZ: agulhinha; tipo 1; beneficiado, polido, longo e fino, grãos inteiros, provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i> , de procedência nacional; classificação e tipificação, máximo de 14% de umidade, até 6% de quebrados, até 0,15% de canjica ou quirela, até 0,5% de manchados picados ou danificados, até 0,3% de gessados; deverá se apresentar em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem de 5Kg. Prazo de validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 13,49 |
| 05 | Un. | 150 | ATUM: eviscerado, descamado, livre de nadadeiras, calda e cabeça, escamas, espinhos, pré-cozido, ralado, adicionado de óleo de soja ou água como líquido de cobertura e embalado em pouch ou em latas cilíndricas litografadas; características físicas, químicas, biológicas conforme legislação. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 14,08 |
| 06 | Un. | 25 | AVEIA EM FLOCOS: em flocos finos; instantânea; isentos de matéria terrosa, parasitas, odor oxidado e/ou mofo e em perfeito estado de conservação; com umidade máxima de 15% por peso. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 9,44 |
| 07 | Un. | 75 | AZEITONA: verde; inteira com caroço; em conserva; tamanho e coloração uniformes. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 2 meses da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 10,04 |
| 08 | Un. | 5000 | BARRA DE CEREAIS: sabores variados e com cobertura | | 1,17 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|-----|-----|--|--|-------|
| | | | parcial sabor chocolate; produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de trigo e/ou de milho tostados, açúcar, fruta (s) oleaginosa (s) (castanhas e/ou nozes e/ou avelãs e/ou amêndoas) e fruta (s) seca (s) (uva passa e/ou ameixa e/ou maçã e/ou damasco), podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas que não descaracterizem o produto desde que declaradas exceto aromatizantes, corantes artificiais, gordura vegetal hidrogenada, soja na barra de cereais; a cobertura sabor chocolate ao leite deverá conter açúcar, gordura e/ou óleo vegetal, cacau em pó, leite em pó e outras substâncias desde que declaradas; processados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmidas ou fermentadas. Embalagem em porções individuais de 20 a 25g. Prazo de validade mínima de 9 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 09 | Un. | 100 | BATATA PALHA: batata frita processada, tipo palha; sabor natural, com aspecto íntegro e crocante; composição básica: batata; óleo vegetal e sal refinado. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 15,09 |
| 10 | Kg. | 250 | BATATA PRÉ-COZIDA DESIDRATADA EM FLOCOS: para o preparo de purê; produto obtido da batata selecionada, pré-cozida, submetida a processo de desidratação ou liofilização, apresentado sob a forma de flocos, destinado ao preparo de purê de batatas pela adição de água e/ou leite, margarina e sal; deverá ser de preparo instantâneo; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 2kg. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 22,13 |
| 11 | Un. | 500 | BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA: obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal (livre de gorduras trans), leite ou soro e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados; com formato retangular. Embalagem de 400g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 3,44 |
| 12 | Un. | 500 | BISCOITO DOCE, TIPO RECHEADO: sabores diversos (chocolate, doce de leite e morango); obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal (livre de gorduras trans), leite ou soro e | | 2,39 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|------|
| | | | outros ingredientes permitidos, acrescentado de recheio; com formato redondo ou quadrado. Embalagem 135g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 13 | Un. | 500 | BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA: sabores diversos (baunilha, coco, chocolate, leite, milho verde, nata); obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal (livre de gorduras trans), leite ou soro e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados; não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja); com formato do tipo rosquinha. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 5,19 |
| 14 | Un. | 500 | BISCOITO DOCE, TIPO WAFER RECHEADO: sabores diversos (chocolate, doce de leite e morango); obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal (livre de gorduras trans), leite ou soro e outros ingredientes permitidos, acrescentado de recheio; com formato quadrado ou retangular. Embalagem de 165g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 2,64 |
| 15 | Un. | 500 | BISCOITO DOCE INTEGRAL, TIPO MARIA: sabores diversos (aveia e mel, cacau, coco e morango); obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal isenta ou com baixo teor de ácidos graxos trans, farinhas, flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim e/ou semente de linhaça, entre outros), mel e/ou açúcar mascavo e/ou açúcar demerara e/ou melado de cana e outros ingredientes, desde que mencionados; poderão ter qualquer formato. Embalagem de 400g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 6,24 |
| 16 | Un. | 500 | BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER: obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal isenta ou com baixo teor de ácidos graxos trans e outros ingredientes, desde que mencionados; não deverá conter cristais de sal ou de outros ingredientes incrustados na massa; com formato quadrado. Embalagem de 400g. Prazo de validade mínima | | 3,81 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|-------|
| | | | de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 17 | Un. | 500 | BISCOITO SALGADO INTEGRAL, TIPO CREAM CRACKER: obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal isenta ou com baixo teor de ácidos graxos trans, farinhas, flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim, entre outros) e outros ingredientes, desde que mencionados; não deverá conter cristais de sal ou de outros ingredientes incrustados na massa; com formato quadrado. Embalagem de 400g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 4,19 |
| 18 | Un. | 25 | CANELA EM PAU: especiaria obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; pedaços são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livres de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem de 20g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 2,59 |
| 19 | Un. | 75 | CALDO DE GALINHA/CARNE/LEGUMES: em cubos; condimento pronto composto de sal, gordura vegetal, amido, açúcar; alho, cebola, condimentos, glutamato monossódico, extrato de carne de frango ou carne bovina ou legumes e outras substâncias permitidas; de consistência firme, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem de aproximadamente 60g contendo 6 cubos de aproximadamente 10g cada. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 1,88 |
| 20 | Un. | 25 | CATCHUP: condimento composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas; admitindo no mínimo 35% de resíduos secos; de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem de 400g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 4,64 |
| 21 | Un. | 50 | CATCHUP, EMBALAGEM INDIVIDUAL: condimento composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substâncias permitidas; admitindo no mínimo 35% de resíduos secos; de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem contendo 180 sachês de 7 ou 8g cada. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 13,99 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|-----|-----|--|--|-------|
| 22 | Un. | 100 | CEREAL DE MILHO: em flocos, sabor tradicional; composto por farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (da qual 54% integral), açúcar, sal, vitaminas e sais minerais, extrato de malte e outras substâncias permitidas. Embalagem de 2kg. Prazo de validade mínima de 3 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 25,45 |
| 23 | Un. | 100 | CEREAL DE MILHO, SABOR CHOCOLATE: em esfera, sabor de chocolate; composto por farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (da qual 54% integral), açúcar, sal, vitaminas e sais minerais, extrato de malte, com ou sem cacau em pó e outras substâncias permitidas. Embalagem de 2kg. Prazo de validade mínima de 3 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 25,95 |
| 24 | Un. | 25 | CHOCOLATE AO LEITE GRANULADO: preparado com cacau em pó, açúcar, amido de milho, adicionado de leite e outras substâncias. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 6,99 |
| 25 | Un. | 25 | CRAVO DA ÍNDIA: especiaria obtida do botão floral de espécime genuína; pedaços são e limpos; de coloração pardo escura, cheiro e sabor próprios; com teor de umidade de 16%; livres de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem de 8g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 2,12 |
| 26 | Un. | 50 | CREME DE LEITE: com 25% de gordura. Embalagem de 300g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 3,96 |
| 27 | Un. | 25 | COCO RALADO: preparado com amêndoas de coco puro, parcialmente desidratado e ralado; obtido por processo tecnológico adequado; com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço. Embalagem de 100g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 3,79 |
| 28 | Un. | 25 | COLORÍFICO: produto a base de urucum; constituído de pó fino e homogêneo; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem de 80g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 2,50 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|-----|------|--|--|-------|
| 29 | kg | 1500 | COMPOSTO LÁCTEO: enriquecido com vitaminas e minerais, sabores diversos (chocolate tipo shake; morango tipo shake; capuccino; vitamina de frutas banana, maçã e mamão e banana, maçã e morango; coco com abacaxi; chocolate com avelã tipo shake). Produto em pó, destinado à preparação de bebida láctea tipo shake necessitando somente da adição de água para seu preparo, instantâneo. Ingredientes: leite em pó integral, açúcar, podendo apresentar frutas desidratadas, cacau e/ou café conforme o sabor do produto. Poderá conter maltodextrina, espessante, aromatizante natural, corante natural e outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Os ingredientes lácteos devem representar no mínimo 51% massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto; sendo assim o produto não deverá conter outro tipo de leite que não seja o integral e não deverá ser adicionado de soro de leite ou outros derivados lácteos (incluindo-se leite em pó desnatado, modificado e seus componentes), soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja, excetuando a lecitina de soja), açúcar cristal, óleo ou gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservadores. Composição centesimal mínima: valor energético 440kcal, proteína 14g, caseína 11g, lactose 20g, gorduras totais 13g, no mínimo 10 vitaminas e minerais ferro, iodo e zinco. Rendimento: mínimo de 46 porções de 200ml por quilo; a mistura deverá ser de fácil preparo por dissolução em água potável e apresentar fluidez característica; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem de 2kg. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 15,95 |
| 30 | Un. | 500 | ERVILHA: em conserva; preparada com vegetais selecionados, verde, simples, inteira, imersa em líquido; tamanho e coloração uniformes. Embalagem de 200g. Prazo de validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 2 meses da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 1,43 |
| 31 | Un. | 2500 | EXTRATO DE TOMATE: simples e concentrado; produto resultante da concentração da polpa de tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i> L.), elaborado com frutos sadios, limpos e sem sementes; ingredientes: tomate, açúcar e sal; isento de fermentações; deve apresentar cor, sabor, odor característico e consistência pastosa (que não caia facilmente da colher). Embalagem de 340g. Prazo de validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 2 meses da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 3,04 |
| 32 | Un. | 50 | FARINHA DE MANDIOCA FLOCADA: tipo bijú; obtido | | 4,75 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|-----|------|---|--|------|
| | | | da ligeira torração da raladura das raízes da mandioca (<i>Manihot utilissima</i>), previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de material terroso, detritos de animais e vegetais. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 33 | Un. | 100 | FARINHA DE TRIGO: enriquecida com ferro e ácido fólico; tipo especial, fina; obtido de grãos de trigo moído, de cor branca, são, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita; não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 2,96 |
| 34 | Un. | 1500 | FEIJÃO CARIOCA: comum, classe cores, carioca, tipo 1; grão comestível proveniente da espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L., in natura, maduros, limpos e secos; constituído de no mínimo 97 % de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 5,24 |
| 35 | Un. | 150 | FEIJÃO PRETO: comum, classe preto, tipo 1; grão comestível proveniente da espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L., in natura, de coloração preta, maduros, limpos e secos; constituído de no mínimo 97% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 5,36 |
| 36 | Un. | 50 | FERMENTO BIOLÓGICO: seco instantâneo; composto de <i>Saccharomyces cerevisial</i> e agente de reidratação; Embalagem de 125g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 4,98 |
| 37 | Un. | 50 | FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: composto amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico e bicarbonato. Embalagem de 250g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 5,86 |
| 38 | Un. | 100 | FUBÁ: tipo mimoso; de preparo rápido e instantâneo; constituído do grão de milho sadio e limpo moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor característicos; com ausência de umidade, fermentação e ranço; isento de | | 1,92 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|------|
| | | | sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem de 500g a 1kg. Prazo de validade mínima de 3 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 39 | Kg. | 250 | GELATINA: pó para o preparo de gelatina de sabores variados; composto por açúcar, gelatina, vitaminas, sal, agente tamponante, acidulante, aroma natural da fruta, corantes artificiais e outras substâncias permitidas. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 7,48 |
| 40 | Un. | 500 | GELÉIA DE FRUTAS: sabores goiaba, morango ou uva; obtido pela cocção de frutas selecionadas, sãs e limpas, inteiras ou em pedaços, polpa, suco ou extratos aquosos da fruta, com açúcar, pectina, ácidos, água e outros ingredientes permitidos pela legislação; de consistência gelatinosa, apresentando cor, odor e sabor característicos. Embalagem de 230 a 280g. Prazo de validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 6,43 |
| 41 | Un. | 50 | GRÃO DE BICO: tipo 1; grãos in natura, maduros, limpos e secos; constituído de no mínimo 97 % de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 8,07 |
| 42 | Un. | 25 | GOIABADA: apresentando massa homogênea de consistência sólido-macia ao corte; ingredientes: açúcar e frutas sadias, limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais; não conter aromatizantes, conservantes e adição de amido. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 3,98 |
| 43 | Un. | 50 | LEITE CONDENSADO: composto de leite integral, açúcar e lactose; de consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem de 395g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 3,96 |
| 44 | Un. | 25 | LOURO: em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; folhas sãs, limpas e secas; de coloração verde pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isentos de materiais estranhos a sua espécie. Embalagem de 4g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O | | 1,40 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|-----|------|---|--|------|
| | | | produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 45 | Un. | 250 | MACARRÃO DE SÊMOLA PARA SOPA: massa seca, com ovos, vitaminado; de formato curto, tipo alfabeto ou letrinhas, ave-maria e conchinha; não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da farinha de trigo tipo 1 (<i>Triticum aestivum</i> L. e/ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i>), da semolina ou da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem ovos (pasteurizados) e água. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 2,62 |
| 46 | Un. | 2500 | MACARRÃO DE SÊMOLA PARA MACARRONADA: massa seca, com ovos, vitaminado; de formato curto, tipo parafuso, espiral ou espaguete; não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da farinha de trigo tipo 1 (<i>Triticum aestivum</i> L. e/ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i>), da semolina ou da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, com ovos (pasteurizados) e água. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 2,71 |
| 47 | Un. | 150 | MAIONESE: produto industrializado a partir da emulsão cremosa estável e homogênea da água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, vinagre, sal e ovos pasteurizados, sequestrante EDTA - fórmula devidamente registrada. Composição centesimal aproximada: carboidrato 7,5%, Gordura total isenta de ácidos graxos trans 30%, sódio 1.010mg. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 5,46 |
| 48 | Un. | 50 | MAIONESE, EMBALAGEM INDIVIDUAL: produto industrializado a partir da emulsão cremosa estável e homogênea da água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, vinagre, sal e ovos pasteurizados, sequestrante EDTA - fórmula devidamente registrada. Composição centesimal aproximada: carboidrato 7,5%, Gordura total isenta de ácidos graxos trans 30%, sódio 1.010mg. Embalagem contendo 180 sachês de 7 ou 8g cada. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 6,09 |
| 49 | Un. | 500 | MARGARINA: com adição de sal; cremosa; homogênea; não culinária. Componentes do produto: (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados): Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal (cloreto de sódio), soro de leite em pó, leite em pó desnatado, vitamina A, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservadores: sorbato de potássio | | 4,56 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|-------|
| | | | e benzoato de sódio, antioxidantes: TBHQ, EDTA e BHT, acidulante: ácido cítrico, aromatizante: aroma idêntico ao natural, corantes: urucum, beta caroteno e cúrcuma. Não contém glúten. Composição por unidade de peso médio 100g: Carboidratos: 0% Lipídeos: 80% Proteínas: 0% VCT: 720 Kcal/100g. Embalagem de 500g. Prazo de Validade: 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 50 | Un. | 500 | MILHO: em conserva; preparado com vegetais selecionados; simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes preparada com vegetais selecionados. Embalagem de 200g. Prazo de validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 2 meses da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 1,38 |
| 51 | Un. | 100 | MILHO PARA CANJICA BRANCA: variedade branca; de primeira qualidade; beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 3,81 |
| 52 | Un. | 100 | MILHO PARA PIPOCA: variedade amarela; de primeira qualidade; beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 2,94 |
| 53 | Kg | 125 | MISTURA PARA PREPARO DE BOLO: sabores diversos (chocolate trufado, banana com canela, abacaxi com leite condensado). Produto desidratado em pó, devendo ser de fácil preparo pela adição de água e cozimento rápido em forno; após o preparo, deverá obter a consistência macia; pó para preparo com cor, odor, textura e sabor correspondente; produzido a partir de matérias primas sãs e limpas de primeira qualidade, isento de material terroso, parasitas, fermentações e detritos estranhos, animais e vegetais. Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, amido de milho, gordura vegetal, fermento químico em pó, ovo integral desidratado, sal refinado. Poderá conter cacau em pó e aromatizantes naturais permitidos pela legislação. Sem gordura trans. O produto não poderá conter: aromatizantes artificiais e corantes naturais e artificiais. Composição centesimal mínima: carboidrato 70g, proteína 8g, gorduras totais 10g, cálcio 60mg. Rendimento de 22 porções de 50g por quilo. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 60 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a | | 11,30 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|----|-----|---|--|-------|
| | | | legislação vigente. | | |
| 54 | Kg | 125 | MISTURA PARA PREPARO DE BOLO DE AVEIA COM FRUTAS: sabores diversos (chocolate, aveia e frutas vermelhas e banana, aveia e mel). Produto desidratado em pó, devendo ser de fácil preparo pela adição de água e cozimento rápido em forno; após o preparo, deverá obter a consistência macia; pó para preparo com cor, odor, textura e sabor correspondente; produzido a partir de matérias primas sãs e limpas de primeira qualidade, isento de material terroso, parasitas, fermentações e detritos estranhos, animais e vegetais. Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de rosca, nutropi de frutas ou banana passa, ovo desidratado em pó, aveia em flocos, leite em pó integral, óleo de soja, fermento químico, espessante goma guar INS 412, aromatizante natural. Sem gordura trans. O produto não poderá conter: aromatizantes artificiais e corantes naturais e artificiais. Composição centesimal mínima: carboidrato 70g, proteína 8g, gorduras totais 10g, cálcio 60mg. Rendimento de 22 porções de 50g por quilo. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 11,30 |
| 55 | Kg | 250 | MISTURA PARA PREPARO DE PUDIM COM CALDAS: sabores diversos (pudim sabores chocolate, manjar de coco e leite condensado com caldas sabores ameixa, chocolate, caramelo e frutas vermelhas). Produto desidratado em pó, devendo ser de fácil preparo, pela adição de água e cozimento rápido; após o preparo, deverá obter a consistência cremosa mesmo quando servido frio; pó para preparo com cor, odor, textura e sabor correspondente; produzido a partir de matérias primas sãs e limpas de primeira qualidade, isento de material terroso, parasitas, fermentações e detritos estranhos, animais e vegetais. Ingredientes: Pudins: açúcar, leite em pó (integral e/ou desnatado), amido de milho, fécula de mandioca pré-gelatinizada, sal refinado, aromatizante natural e corante natural, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e que atendam a legislação vigente, sem gordura trans. Caldas: açúcar, amido de milho, sal refinado, espessante carboximetilcelulose, aroma natural e corante natural, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e que atendam a legislação vigente. O produto não poderá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais, soro de leite, leite em pó modificado e seus componentes, soja e seus derivados, excetuando-se a lecitina. Composição centesimal mínima: Pudins: valor energético 400cal, carboidratos 77g, proteína 8g, gorduras totais 6g. Caldas: valor energético 390cal, carboidratos 98g. Rendimento para o pudim mínimo de 16 porções de 200ml por quilo e para a calda mínimo de 32 | | 12,90 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|-----|------|---|--|-------|
| | | | porções de 30ml por pacote de 400g de calda. Embalagem: pudim 2kg e calda 400g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 60 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 56 | Un. | 2500 | MOLHO DE TOMATE: refogado com pedaços; produto resultante da concentração da polpa de tomate (<i>Lycopersicum esculentum</i> L.), elaborado com frutos sadios, limpos e sem sementes; ingredientes: tomate, cebola, açúcar, sal, óleo vegetal, condimentos, e outros ingredientes permitidos; isento de fermentações; deve apresentar cor, sabor, odor característico e consistência pastosa (que não caia facilmente da colher). Embalagem de 520g. Prazo de validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 2 meses da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 2,55 |
| 57 | Un. | 25 | MOSTARDA: condimento composto de vinagre, óleo, açúcar, sal e outras substâncias permitidas; de consistência cremosa, cor amarela, cheiro e sabor próprios. Embalagem de 200g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 3,33 |
| 58 | Un. | 50 | MOSTARDA, EMBALAGEM INDIVIDUAL: condimento composto de vinagre, óleo, açúcar, sal e outras substâncias permitidas; de consistência cremosa, cor amarela, cheiro e sabor próprios. Embalagem contendo 180 saches de 7 ou 8g cada. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 15,95 |
| 59 | Un. | 1500 | ÓLEO DE SOJA REFINADO: óleo comestível, originário de soja, refinado; obtido de espécie vegetal; isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem de 900ml. Prazo de validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 3,46 |
| 60 | Un. | 25 | ORÉGANO: oriundo de produtos naturais, constituídos de folhas genuínas da espécie, sãs, limpas, desidratado e específico p/ culinária. Características organolépticas: aspecto: pó; cor: amarela ou amarelo-esverdeada; cheiro: característico; sabor: picante. Características físicas e químicas; de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 15g. Data de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 1,86 |
| 61 | Un. | 500 | PÃO DE MEL, COM COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE: biscoito doce sem recheio e com cobertura, tipo pão de mel; produto assado devendo conter em sua formulação: farinha de trigo, mel, açúcar, gordura vegetal, leite ou soro | | 6,26 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|------|
| | | | de leite e outras substancias permitidas, coberto com chocolate ao leite; com formato redondo. Peso por unidade de aproximadamente 25g. Embalagem de 200g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 62 | Un. | 25 | PIMENTA-DO-REINO: preta, moída; produto natural de grãos selecionados; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem de 50g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 1,90 |
| 63 | Un. | 500 | REQUEIJÃO: sem amido; cremoso; homogêneo; não culinário; produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil; características físico-químicas: proteína mínima 9%, lipídio mínimo 17%, gordura trans < 0,2 grama na porção de 30g; sódio máximo de 150 mg na porção de 30g; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem de 200 a 500g. Prazo de validade mínima de 2 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 6,62 |
| 64 | Kg | 250 | SAL REFINADO IODADO: com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo; beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas, produto moído deverá passar totalmente pela peneira número 20. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 1,94 |
| 65 | Un. | 50 | SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL: produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas (com exceção de gônadas e rins) e livres de nadadeiras caudais, pré-cozido, ralado, adicionado de óleo de soja ou água como líquido de cobertura e embalado em pouch ou em latas cilíndricas litografadas; características físicas, químicas, biológicas conforme legislação. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 4,09 |
| 66 | Un. | 500 | SELETA DE LEGUMES (ERVILHA, CENOURA, BATATA): legumes em conserva, tipo seleta; miscelânea; em pedaços; imerso em líquido; composta de ervilhas em grãos, cenoura, batata e/ou milho, vegetais selecionados, cortados em cubos c/aproximadamente 10x10x10mm; tamanho e coloração uniforme, firme e intacto. Embalagem de 300g. Prazo de validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação | | 2,51 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|-----|------|--|--|------|
| | | | não poderá ser anterior a 2 meses da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 67 | Un. | 250 | SUCO DE LARANJA NATURAL INTEGRAL PASTEURIZADO: pronto para o consumo. Componentes do Produto: Suco de Laranja Natural, sem adição de aromas, corantes artificiais e conservadores, isento de fragmentos de partes não comestíveis da fruta, de substâncias estranhas à sua composição normal e de outras substâncias que indiquem sua manipulação defeituosa. Informação Nutricional: Cada copo de 200 ml de suco deverá conter: vitamina C 78mg, vitamina A 190mg, proteínas 0,60mg, cálcio 0,045mg, ferro 0,2mg, sódio 0mg, ácido fólico 59mcg, gorduras totais 0mg, gorduras saturadas 0mg, colesterol 0mg, fibra alimentar 0mg, carboidratos 20mg, valor calórico 88kcal. Embalagem Primária: sacos de polietileno de baixa densidade linear atóxico, rótulo impresso, contendo 5 litros. Prazo de validade: 12 dias. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 1,90 |
| 68 | Un. | 1000 | SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO LÍQUIDO: preparado ou concentrado líquido para suco ou refresco de frutas de sabores diversos (abacaxi, caju, laranja, maracujá, morango, tangerina, uva e outros). Ingredientes: polpa de frutas, açúcar, isento de corantes artificiais, com conservantes (benzoato de sódio) e acidulante (ácido cítrico). Características: produto concentrado, obtido do suco, polpa, ou extrato vegetal da parte comestível da fruta de origem e açúcares, adicionado unicamente de água potável para o seu consumo; com diluição máxima de 1x8 (1 (um) litro de concentrado para 8 (oito) litros de água) ou 1x9 (3 (três) litros de concentrado para 9 (nove) litros de água), quando diluído deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o respectivo refresco; não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação; a designação preparado ou concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. Embalagem de galões de 5 litros. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 7,90 |
| 69 | Un. | 250 | VINAGRE: de vinho branco ou tinto; obtido da fermentação acética do vinho, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; sendo que a classificação em branco ou tinto será de acordo com a matéria prima que lhe deu origem; produto translúcido e de cor, sabor e odor característico. Embalagem de 750ml. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 2,11 |

LEITE



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| Item | Un | Qtde | Descrição | MARCA | Valor Unitário Máximo de Referência |
|------|----|------|---|-------|---|
| 70 | Kg | 2500 | LEITE: integral; em pó; instantâneo; enriquecido com ferro, vitaminas e minerais. Produto de origem animal, obtido unicamente pela desidratação do leite de vaca integral, tendo seus nutrientes integralmente mantidos, sob a forma de leite em pó fino, homogêneo, de coloração branco-amarelada, e preparação instantânea, fortificado com ferro e vitaminas A, D e C; com aspecto, cor, aroma e sabor característicos do alimento reconstituído; isento de sujidades, parasitas e larvas. Características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas de acordo com a legislação vigente. Composição centesimal mínima para uma porção de 26g: valor energético de 126 a 132Kcal, carboidratos de 9,8 a 10g, proteína de 6,7 a 7g, gorduras totais de 6,8 a 7,1g, gorduras saturadas de 3,6 a 4g, gorduras trans não poderá conter, sódio menor que 100mg, cálcio de 238 a 242mg, ferro de 3,3 a 3,5mg, vitamina A de 185 a 190mcg RE, vitamina D de 1,6 a 2,0 mcg, vitamina C de 11,5 a 13mg. Rendimento: 32 porções de 200ml por quilo. Embalagem de 1kg e conforme legislação. Prazo de validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação até 45 dias da data de entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 12,26 |

CARNES

| Item | Un | Qtd | Descrição | MARCA | Valor Unitário Máximo de Referência |
|------|----|------|---|-------|---|
| 71 | Kg | 1000 | ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA: produto cárneo industrializado, obtido a partir da mistura de carne moída bovina, adicionada de ingredientes, condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias permitidas desde que declaradas, submetido ao processo tecnológico e térmico adequados; moldado na forma arredondada e com tamanho uniforme; congelado; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas adequadas; ausência de fragmentos de ossos, pele, cartilagem e aponevroses; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Peso por unidade de aproximadamente 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 4 meses da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 15,18 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|----|------|--|--|-------|
| 72 | Kg | 2500 | CARNE BOVINA EM CUBOS: carne bovina de primeira em cortes de cubos, tipo patinho ou coxão-mole; magra; congelada ou resfriada; sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sebo e aponevroses; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. Os recortes deverão ser cortados em cubos com dimensões aproximadas de 2x2x2cm. Características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Embalado à vácuo em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 1 ano partir da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 19,37 |
| 73 | Kg | 2500 | CARNE BOVINA EM TIRAS: carne bovina de primeira em cortes de tiras, tipo patinho ou coxão-mole; magra; congelada ou resfriada; sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sebo e aponevroses; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. Os recortes deverão ser cortados em tiras com dimensões aproximadas de 4x2x2cm. Características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Embalado à vácuo em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 1 ano partir da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 19,37 |
| 74 | Kg | 2500 | CARNE BOVINA MOIDA: carne bovina de primeira moída, tipo patinho ou coxão-mole; magra; congelada ou resfriada; sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sebo e aponevroses; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. Características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Embalado à vácuo em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 1 ano partir da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 18,50 |
| 75 | Kg | 2500 | FRANGO COXA E SOBRECOXA: frango em pedaços, coxa e sobrecoxa separadas, sem osso, sem pele, sem adição | | 10,52 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|----|------|---|--|-------|
| | | | de sal ou temperos; congelado; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. Características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Embalado à vácuo em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 3 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 1 ano partir da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 76 | Kg | 1250 | PEITO DE FRANGO: frango em pedaços, filé de peito, sem osso, sem pele, sem adição de sal ou temperos; congelado; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. Características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Embalado à vácuo em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 3 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 1 ano partir da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 9,69 |
| 77 | Kg | 1250 | PEITO DE FRANGO DESFIADO: frango desfiado, filé de peito, sem osso, sem pele, temperado, cozido e congelado. Características do produto: Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Peito de frango e salmoura (sal, cebola, proteína isolada de soja, estabilizantes tripolifosfato de sódio (INS 451i) e polifosfato de sódio (INS 452i), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural e natural de pimenta branca). Não Contém Glúten. Modo de preparo/ descongelamento: 1) Apenas aquecer, produto pronto para consumo. Se necessário for, adicionar molhos e temperos. Composição centesimal real do produto, expressa em: Carboidratos: 0% Proteínas: 24% Lipídeos: 1,9 % VCT: 113,1 Kcal/100g. Condições de armazenamento/ Conservação: Armazenar o produto em ambiente congelado a -12°C ou mais frio. Embalagem: Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termosoldado, transparente com capacidade para 2kg de produto Peso líquido: 2kg. Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 2 (dois) pacotes de peso líquido de 2kg de produto Peso líquido: 4kg. Empilhamento Máximo: 10 caixas. Rotulagem: A rotulagem do produto está de acordo com a legislação vigente. Prazo | | 21,00 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|----|------|---|--|-------|
| | | | de Validade: 120 dias. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 78 | Kg | 500 | HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA: produto cárneo industrializado, obtido a partir da mistura de carne moída bovina, adicionada de ingredientes, condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias permitidas desde que declaradas; submetido ao processo tecnológico e térmico adequados; moldada na forma de hambúrguer e com tamanho uniforme; congelado; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas adequadas; ausência de fragmentos de ossos, pele, cartilagem e aponevroses; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Peso por unidade de aproximadamente 50 a 60 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 4 meses da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 10,70 |
| 79 | Kg | 1000 | PEDAÇOS EMPANADOS DE CARNE DE AVES: produto obtido a partir da mistura de carne de galináceos, adicionado de ingredientes, condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias permitidas desde que declaradas, submetido ao processo tecnológico e térmico adequados; em pedaços e com tamanho uniforme; empanados e congelados; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas adequadas; ausência de fragmentos de ossos, pele, cartilagem e aponevroses; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Peso por unidade de aproximadamente 17 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 4 meses da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 15,40 |
| 80 | Kg | 1000 | PEDAÇOS EMPANADOS DE CARNE DE PEIXE: produto obtido a partir da mistura de carne de pescado, adicionado de ingredientes, condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias permitidas desde que declaradas, submetido ao processo tecnológico e térmico adequados; em pedaços e com tamanho uniforme; empanados e congelados; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas | | 15,25 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|----|------|---|--|-------|
| | | | adequadas; ausência de fragmentos de espinhas e pele; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Peso por unidade de aproximadamente 17 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 4 meses da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 81 | Kg | 1000 | PEIXE, FILÉ DE MERLUZA: pescado em cortes de filés, sem espinhas, sem pele, sem adição de sal ou temperos; congelado; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. Os filés deverão ter as dimensões aproximadas de 20x10cm. Características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Embalado em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 3 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 1 ano partir da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 17,96 |
| 82 | Kg | 1000 | PERNIL SUÍNO EM ISCAS/TIRAS: pernil suíno em cortes de iscas ou tiras, sem osso, sem adição de sal ou temperos; congelado ou resfriado; sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sebo e aponevroses; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. Os recortes deverão ser cortados em tiras com dimensões aproximadas de 4x2x2cm. Características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Embalado à vácuo em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 1 ano partir da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 14,70 |
| 83 | Kg | 1000 | SALSICHA, TIPO HOT-DOG: produto carne industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionada de ingredientes e outras substâncias permitidas desde que declaradas; embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado; congelado; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em | | 7,56 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|----|------|--|--|-------|
| | | | condições higiênicas adequadas; não sendo permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais bovinos, suínos, eqüinos, caninos e felinos; ausência de fragmentos de ossos, pele, cartilagem e aponevroses; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Peso por unidade de aproximadamente 50 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Embalagem à vácuo, plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 3 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 4 meses da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 84 | Kg | 1000 | SALSICHA DE PERU SEM CORANTE: produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de peru, adicionada de ingredientes e outras substâncias permitidas desde que declaradas; sem corante; embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado; congelado; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas adequadas; não sendo permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais bovinos, suínos, eqüinos, caninos e felinos; ausência de fragmentos de ossos, pele, cartilagem e aponevroses; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Peso por unidade de aproximadamente 50 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Embalagem à vácuo, plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 3 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 4 meses da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 10,94 |
| 85 | Kg | 100 | LINGUIÇA DEFUMADA, TIPO CALABRESA: obtida a partir da mistura de carne suína não mista, trituras ou picadas, toucinho, condimentos e outras substâncias permitidas desde que declaradas; embutida em envoltório natural ou artificial e submetido ao processo tecnológico adequado; congelada; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas adequadas; ausência de fragmentos de ossos, pele, cartilagem e aponevroses; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. A porcentagem de água ou gelo não deverá | | 13,76 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|----|-----|--|--|-------|
| | | | ultrapassar 10% em peso. Embalagem à vácuo, plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 3 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 4 meses da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 86 | Kg | 125 | LINGUIÇA FRESCAL, TIPO TOSCANA: obtida a partir da mistura de carne suína não mista, trituradas ou picadas, toucinho, condimentos e outras substâncias permitidas desde que declaradas; embutida em envoltório natural ou artificial e submetido ao processo tecnológico adequado; congelada; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas adequadas; ausência de fragmentos de ossos, pele, cartilagem e aponevroses; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Embalagem à vácuo, plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 5 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 4 meses da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 13,23 |
| 87 | Kg | 125 | LINGUIÇA FRESCAL, TIPO TOSCANA DE FRANGO: obtida a partir da mistura de carne de frango não mista, trituradas ou picadas, toucinho, condimentos e outras substâncias permitidas desde que declaradas; embutida em envoltório natural ou artificial e submetido ao processo tecnológico adequado; congelada; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas adequadas; ausência de fragmentos de ossos, pele, cartilagem e aponevroses; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Peso por unidade de aproximadamente 50 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Embalagem à vácuo, plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 5 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 4 meses da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 12,90 |

FRIOS

| Item | Un | Qtde | Descrição | MARCA | Valor Unitário Máximo de Referência |
|------|----|------|-----------|-------|---|
|------|----|------|-----------|-------|---|



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|----|------|---|--|-------|
| 88 | kg | 1500 | PRESUNTO: cozido, sem capa de gordura, fatiado, obtido de recortes e cortes selecionados de suínos, adicionado de ingredientes, condimentos e outras substâncias permitidas desde que declaradas; submetido ao processo tecnológico adequados; resfriado; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas adequadas; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Peso por fatia de aproximadamente 15 gramas. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade mínima embalagem fechada de 20 dias da data de entrega. Prazo de validade mínima embalagem aberta de 5 dias desde que dentro do prazo de validade. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 23,30 |
| 89 | kg | 1500 | MORTADELA: tipo Bologna, fatiada, constituída da mistura de carnes selecionadas de suínos e de aves, mecanicamente separadas, misturadas e trituradas, adicionado de ingredientes, condimentos e outras substâncias permitidas desde que declaradas; apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e 25% de umidade; submetida ao processo tecnológico adequados; resfriado; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas adequadas; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Peso por fatia de aproximadamente 20 gramas. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade mínima embalagem fechada de 20 dias da data de entrega. Prazo de validade mínima embalagem aberta de 5 dias desde que dentro do prazo de validade. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 16,30 |
| 90 | kg | 1500 | QUEIJO, TIPO MUSSARELA: fatiado, obtido de leite pasteurizado, adicionado de ingredientes e outras substâncias permitidas desde que declaradas; submetido ao processo tecnológico adequados; resfriado; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Peso por fatia de aproximadamente 15 gramas. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade mínima embalagem fechada de 20 dias da data de entrega. Prazo de validade mínima embalagem aberta de 5 dias desde que dentro do prazo de validade. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 20,55 |

HORTIFRUTIGRANJEIROS



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| Item | Un. | Qtde | Descrição | MARCA | Valor Unitário R\$ |
|------|-----|------|--|-------|--------------------|
| 91 | Kg | 100 | ABACATE: extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 3,27 |
| 92 | Kg | 2500 | ABACAXI: tipo perola; extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 3,82 |
| 93 | Kg | 100 | ABÓBORA: tipo japonesa (cabochá); extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 3,15 |
| 94 | Kg | 500 | ABOBRINHA: tipo brasileira; extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 2,91 |
| 95 | Kg | 500 | ACELGA: extra; peso médio aproximadamente 1kg por pé; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, | | 4,11 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|----|----|-----|---|--|-------|
| | | | turgescentes, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 96 | Kg | 250 | AGRIÃO: extra; peso médio aproximadamente 500g por maço; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 11,95 |
| 97 | Kg | 500 | ALFACE: tipo liso ou crespo; extra; peso médio aproximadamente 400g por pé; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 7,25 |
| 98 | Kg | 150 | ALHO DESCASCADO: descascado, debulhado, acondicionado in natura; tipo estrangeiro ou nacional; extra; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescentes, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 10 dias. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 2 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 15,45 |
| 99 | Kg | 500 | ALMEIRÃO: tipo pão de açúcar; extra; peso médio aproximadamente 350g por maço; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; | | 7,00 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|-----|----|------|--|--|-------|
| | | | sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 100 | Kg | 100 | AMEIXA: vermelha/roxa; graúda; peso médio 20g por unidade; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 15,15 |
| 101 | Kg | 5000 | BANANA NANICA: em pencas, extra; peso médio 160g por unidade; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 3,17 |
| 102 | Kg | 3000 | BATATA: tipo monalisa; beneficiada, lisa; extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 4,16 |
| 103 | Kg | 100 | BERINJELA: extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 2,87 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|-----|----|-----|--|--|-------|
| 104 | Kg | 500 | BETERRABA: extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem ramas, sem defeitos, turgescendo, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 3,01 |
| 105 | Kg | 500 | BRÓCOLIS: tipo comum; extra; peso médio aproximadamente 750g por maço; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescendo, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 8,46 |
| 106 | kg | 100 | CAJU: extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 19,00 |
| 107 | kg | 100 | CAQUI: tipo rama forte; extra; peso médio aproximadamente 140g por unidade; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 7,67 |
| 108 | kg | 100 | CARAMBOLA: extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, | | 7,33 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|-----|----|------|---|--|-------|
| | | | tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 109 | Kg | 1000 | CEBOLA: tipo branca, nacional; extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescentes, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 3,67 |
| 110 | Kg | 1000 | CENOURA: tipo branca, nacional; extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem ramas, sem defeitos, turgescentes, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 3,69 |
| 111 | kg | 100 | CHEIRO-VERDE: salsa e cebolinha; extra; peso médio aproximadamente 150g por maço; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 7,53 |
| 112 | Kg | 250 | CHICÓRIA: salsa e cebolinha; extra; peso médio aproximadamente 150g por maço; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou | | 10,40 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|-----|----|-----|---|--|-------|
| | | | corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 113 | Kg | 500 | CHUCHU: extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 6,52 |
| 114 | Kg | 50 | CÔCO SECO: extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 9,61 |
| 115 | kg | 250 | COUVE: tipo manteiga; extra; peso médio aproximadamente 400g por maço; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 8,33 |
| 116 | kg | 500 | COUVE-FLOR: extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 7,29 |
| 117 | kg | 250 | ESCAROLA: extra; peso médio aproximadamente 500g por pé; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente | | 10,40 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|-----|----|------|---|--|-------|
| | | | desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 118 | kg | 250 | ESPINAFRE: extra; peso médio aproximadamente 350g por pé; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 10,70 |
| 119 | kg | 2500 | GOIABA: tipo vermelha; extra; peso médio aproximadamente 120g por unidade; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 4,19 |
| 120 | kg | 100 | JILÓ: extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescendo, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 5,81 |
| 121 | kg | 2500 | LARANJA: tipo pêra; extra; peso médio aproximadamente 200g por unidade; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos | | 1,79 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|-----|----|------|--|--|-------|
| | | | estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 122 | kg | 100 | LIMÃO: tipo tahiti; extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 2,37 |
| 123 | Kg | 5000 | MAÇÃ: tipo nacional gala/fuji, classificação 163-175; extra; peso médio aproximadamente 135g por unidade; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 4,55 |
| 124 | Kg | 2500 | MAMÃO: tipo formosa; extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 3,39 |
| 125 | kg | 150 | MANDIOCA: descascada, picada; acondicionada in natura, congelada ou resfriada; raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Embalagem de 500g a 1 kg. Prazo de validade mínima se resfriada de 7 dias. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 2 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima se congelada de 12 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 60 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | 4,58 |
| 126 | Kg | 250 | MANDIOQUINHA: tipo salsa; extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente | | 10,13 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|-----|----|------|---|--|------|
| | | | desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescientes, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 127 | kg | 2500 | MANGA: tipo palmer, classificação 12-15; extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 4,82 |
| 128 | Kg | 2500 | MELANCIA: tipo graúda; redonda/comprida; extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 2,43 |
| 129 | Kg | 2500 | MELÃO: tipo amarelo, classificação 12-15; extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 4,26 |
| 130 | kg | 100 | MILHO VERDE: extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, em espiga e sem palha, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescientes, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material | | 4,49 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|-----|----|-----|--|--|-------|
| | | | terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 131 | kg | 50 | MARACUJÁ: tipo azedo; extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 6,82 |
| 132 | kg | 150 | MORANGO: tipo nacional; com coroa; extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 16,63 |
| 133 | Kg | 100 | NECTARINA: nacional; graúda; peso médio 20g por unidade; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 15,27 |
| 134 | Dz | 200 | OVOS: de galinha; branco; grande; peso médio 55g por unidade; isento de sujidades, fungos ou substâncias tóxicas; sem danos físicos ou quebraduras na casca; tamanho uniforme, cor, aroma e sabor próprios; embalados em cartela com 12 unidades e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente; prazo de validade até 15 dias da data de entrega. | | 4,85 |
| 135 | kg | 500 | PEPINO: tipo caipira; extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescentes, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor | | 2,84 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|-----|----|------|---|--|-------|
| | | | próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 136 | kg | 5000 | PÊRA: tipo willians; extra; peso médio aproximadamente 200g por unidade; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 7,54 |
| 137 | kg | 2500 | PÊSSEGO: tipo ouro mel 3, dourado; extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 12,23 |
| 138 | kg | 100 | PIMENTÃO: tipo verde; extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 5,39 |
| 139 | kg | 50 | PIMENTA: tipo dedo-de-moça, vermelha, picante; extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de | | 11,05 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|-----|----|------|---|--|------|
| | | | acordo com a legislação vigente. | | |
| 140 | kg | 100 | QUIABO: tipo liso; extra; porte médio/grade; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem ramas, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 7,86 |
| 141 | kg | 250 | RABANETE: extra; porte médio/grade; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem ramas, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 6,37 |
| 142 | kg | 1000 | REPOLHO: tipo liso, verde; extra; peso médio aproximadamente 800g por unidade; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 2,18 |
| 143 | kg | 500 | REPOLHO ROXO: tipo liso, roxo; extra; peso médio aproximadamente 800g por unidade; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 4,37 |
| 144 | kg | 500 | RÚCULA: extra; peso médio aproximadamente 500g por maço; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; | | 8,00 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|-----|----|------|---|--|------|
| | | | devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 145 | kg | 5000 | TANGERINA: tipo murcote, extra; peso médio aprox. 200g por un; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 5,34 |
| 146 | kg | 1000 | TOMATE: tipo para salada; extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 6,80 |
| 147 | kg | 1000 | TOMATE MADURO: tipo para molho (maduro); extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 5,16 |
| 148 | kg | 150 | UVA: tipo Itália, nacional; extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas | | 9,91 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|-----|----|-----|--|--|-------|
| | | | ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | |
| 149 | kg | 250 | VAGEM: tipo macarrão; extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | 11,46 |

PÃES

| Item | Un. | Qtd | Descrição | MARCA | Valor Unitário R\$ |
|------|-----|------|---|-------|--------------------|
| 150 | Kg | 5000 | PÃO DOCE, TIPO HOT-DOG: pesando aproximadamente 50g por unidade; composição mínima da massa: 35,5 de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 3,60g de açúcar, 2,8g de gordura vegetal, 0,70g de leite em pó, 0,70g de sal, 0,30g de reforçador, 19,50ml de água, 1,8g de fermento biológico, 0,05g de antimônio; alongado, simétrico, com uniformidade no assado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso, aroma e sabor típicos; isento de sujidades e materiais estranhos, em perfeito estado de conservação; embalado em saco plástico individual, atóxico. Prazo de validade com vida útil de 3 dias. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. As entregas deverão ser feitas diariamente, no período da manhã e à tarde, diretamente nas unidades escolares. | | 11,62 |
| 151 | Kg | 5000 | PÃO DOCE, TIPO BISNAGUINHA: pesando aproximadamente 25g por unidade; composição mínima da massa: 35,5 de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 3,60g de açúcar, 2,8g de gordura vegetal, 0,70g de leite em pó, 0,70g de sal, 0,30g de reforçador, 19,50ml de água, 1,8g de fermento biológico, 0,05g de antimônio; alongado, simétrico, com uniformidade no assado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso, aroma e sabor típicos; isento de sujidades e materiais estranhos, em perfeito estado de conservação; embalado em saco plástico individual, atóxico. Prazo de validade com vida útil de 3 dias. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. As entregas deverão ser feitas diariamente, no período da manhã e à tarde, diretamente nas unidades escolares. | | 11,62 |
| 152 | Kg | 5000 | PÃO FRANCÊS: pesando aproximadamente 50g por unidade; composição mínima da massa: 40g de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 0,8g de sal, 0,4g de reforçador, 24 ml de água, 0,2g de açúcar, 1,2g de | | 8,46 |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | |
|-----|----|------|---|--|------|
| | | | fermento biológico, 0,4g de gordura vegetal; simétrico, com uniformidade no assado, corte horizontal na superfície da casca, casca partida e crocante, miolo branco e macio, aroma e sabor típicos; isento de sujidades e materiais estranhos, em perfeito estado de conservação; embalagem apropriada. embalado em saco plástico individual, atóxico. Prazo de validade com vida útil de 6 horas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. As entregas deverão ser feitas diariamente, no período da manhã e à tarde, diretamente nas unidades escolares. | | |
| 153 | Kg | 5000 | PÃO FRANCÊS, TIPO MINI-FILÃO: pesando aproximadamente 25g por unidade; composição mínima da massa: 40g de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 0,8g de sal, 0,4g de reforçador, 24 ml de água, 0,2g de açúcar, 1,2g de fermento biológico, 0,4g de gordura vegetal; simétrico, com uniformidade no assado, corte horizontal na superfície da casca, casca partida e crocante, miolo branco e macio, aroma e sabor típicos; isento de sujidades e materiais estranhos, em perfeito estado de conservação; embalagem apropriada. Prazo de validade com vida útil de 6 horas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. As entregas deverão ser feitas diariamente, no período da manhã e à tarde, diretamente nas unidades escolares. | | 9,29 |

Nas propostas de preços não serão aceitos valores superiores aos de REFERÊNCIA informados acima.

OBS: As quantidades informadas são meramente orientativas, não gerando qualquer obrigação para com o poder público municipal quanto à aquisição.

Os produtos serão fornecidos parceladamente, em atendimento às requisições periódicas expedidas pelo setor competente, devendo ser entregues nos locais indicados nas respectivas requisições.

Os mesmos serão conferidos e, se estiverem em desacordo com a descrição do respectivo item conforme exigido pela Administração Pública no presente termo, serão imediatamente devolvidos à empresa, que terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para efetuar a substituição.

PAULO ENRIQUE FERREIRA

- Pregoeiro Oficial -



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

ANEXO II

TERMO DE CREDENCIAMENTO

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE DUMONT
A/C – Pregoeiro Oficial

Pregão nº. 011/2015 - Processo nº. 021/2015.

(Razão Social da Empresa), estabelecida na (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o nº., neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

CREDENCIAR, o Sr., portador da Cédula de Identidade RG nº. e inscrito no CPF sob o nº. a nos representar na Licitação em referência, instaurada pela Prefeitura Municipal de Dumont, com poderes para formular ofertas, lances de preço, recorrer, renunciar a recurso, assinar o contrato decorrente do Pregão em tela, e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da representada.

LOCAL, _____ de _____ de 2015.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
N.º do documento de identidade



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE REGULAR HABILITAÇÃO

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE DUMONT
A/C – Pregoeiro Oficial

Pregão nº. 011/2015 - Processo nº. 021/2015.

(Razão Social da Empresa), estabelecida na (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o n.º, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que cumpre plenamente aos requisitos de habilitação.

Por ser verdade assina a presente.

LOCAL, _____ de _____ de 2015.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
N.º do documento de identidade



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE DUMONT

A/C – Pregoeiro Oficial

Ref: Pregão nº. 011/2015 - Processo nº. 021/2015.

(Razão Social da Empresa), estabelecida na Rua/ Avenida.....Bairro.....CEP.....-.....
(endereço completo), inscrita no CNPJ sob o n.º/, por intermédio de seu
representante legal o (a) Sr(a), Sócio/Proprietário, portador do
documento de identidade RG nº SSP/SP e do CPF nº-... no uso
de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas
da Lei, que está em enquadrada na situação de (ME ou EPP), nos termos da Lei
Complementar 123/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta,
portanto a exercer o direito de preferência como critério de desempate no
procedimento licitatório.

Por ser verdade assina a presente.

LOCAL, _____ de _____ de 2015.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
N.º do documento de identidade



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

ANEXO V

MINUTA PROPOSTA COMERCIAL

AO
PREGOEIRO OFICIAL DA
PREFEITURA MUNICIPAL DE DUMONT

REFERENTE: PREGÃO N°. 011/2015 - PROCESSO N°. 021/2015.

| | | |
|-------------------------------|--|-----------------|
| RAZÃO SOCIAL | | Carimbo CNPJ |
| ENDEREÇO | | |
| REPRESENTANTE LEGAL (NOME) | | |
| TELEFONE | | |
| FAX | | |
| E-MAIL | | |

RELAÇÃO DE PRODUTOS E DEMAIS ESPECIFICAÇÕES

ALIMENTOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS

| Item | Un. | Qtd | Descrição | MARCA | Valor Unitário R\$ | Valor Total R\$ |
|------|-----|-----|--|-------|--------------------------|--------------------|
| 01 | Un. | 250 | ACHOCOLATADO: em pó de preparo instantâneo; alimento achocolatado constituído de pó fino e homogêneo e enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, leite em pó, sal refinado, aroma natural de baunilha e chocolate, mix de vitaminas e minerais contendo no mínimo 10 vitaminas e minerais ferro, iodo e zinco; sem glúten e gordura trans; poderá conter maltodextrina e/ou extrato de malte e lecitina de soja; é permitida a adição de estabilizantes e ou emulsificantes, que reconhecidamente aumentem a capacidade de solubilidade do produto; não poderá conter: soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja, excetuando a lecitina de soja), açúcar cristal, óleo ou gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, amidos ou farinhas, conservadores. Composição centesimal mínima: valor energético 380kcal, proteínas 4,5g, gorduras totais 3g, gorduras saturadas isento, vitamina | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|-----|------|--|--|--|--|
| | | | A 720mcg, vitamina D 6mcg, vitamina B6 1,5mg, vitamina H 36mcg, ácido fólico 280mcg, iodo 150mcg, ferro 16mg, zinco 8,4mg, e carboidratos máximo de 85g. Rendimento: mínimo de 40 porções de 200ml por quilo de produto; deverá ser de fácil preparo por dissolução em leite integral e apresentar a fluidez característica de achocolatado. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 60 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 02 | Un. | 500 | AÇÚCAR CRISTAL: contendo sacarose; obtido da cana de açúcar; tipo cristal; peneirado; com aspecto, cor e cheiro próprios e sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99,2% e umidade máxima de 0,3%; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalagem de 5kg. Prazo de validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 03 | Un. | 25 | AMIDO DE MILHO: produto amiláceo extraído do milho; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos; não podem estar úmidos fermentados ou rançosos; sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalados de 500g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 04 | Un. | 1000 | ARROZ: agulhinha; tipo 1; beneficiado, polido, longo e fino, grãos inteiros, provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i> , de procedência nacional; classificação e tipificação, máximo de 14% de umidade, até 6% de quebrados, até 0,15% de canjica ou quirela, até 0,5% de manchados picados ou danificados, até 0,3% de gessados; deverá se apresentar em bom estado de conservação, isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem de 5Kg. Prazo de validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação não | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|-----|------|--|--|--|--|
| | | | poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 05 | Un. | 150 | ATUM: eviscerado, descamado, livre de nadadeiras, calda e cabeça, escamas, espinhos, pré-cozido, ralado, adicionado de óleo de soja ou água como líquido de cobertura e embalado em pouch ou em latas cilíndricas litografadas; características físicas, químicas, biológicas conforme legislação. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 06 | Un. | 25 | AVEIA EM FLOCOS: em flocos finos; instantânea; isentos de matéria terrosa, parasitas, odor oxidado e/ou mofo e em perfeito estado de conservação; com umidade máxima de 15% por peso. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 07 | Un. | 75 | AZEITONA: verde; inteira com caroço; em conserva; tamanho e coloração uniformes. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 2 meses da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 08 | Un. | 5000 | BARRA DE CEREAIS: sabores variados e com cobertura parcial sabor chocolate; produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de trigo e/ou de milho tostados, açúcar, fruta (s) oleaginosa (s) (castanhas e/ou nozes e/ou avelãs e/ou amêndoas) e fruta (s) seca (s) (uva passa e/ou ameixa e/ou maçã e/ou damasco), podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas que não descaracterizem o produto desde que declaradas exceto aromatizantes, corantes artificiais, gordura vegetal hidrogenada, soja na barra de cereais; a cobertura sabor chocolate ao leite deverá conter açúcar, gordura e/ou óleo vegetal, cacau em pó, leite em pó e outras substâncias desde que declaradas; processados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos e em perfeito | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|--|
| | | | estado de conservação, não podendo estar úmidas ou fermentadas. Embalagem em porções individuais de 20 a 25g. Prazo de validade mínima de 9 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 09 | Un. | 100 | BATATA PALHA: batata frita processada, tipo palha; sabor natural, com aspecto íntegro e crocante; composição básica: batata; óleo vegetal e sal refinado. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 10 | Kg. | 250 | BATATA PRÉ-COZIDA DESIDRATADA EM FLOCOS: para o preparo de purê; produto obtido da batata selecionada, pré-cozida, submetida a processo de desidratação ou liofilização, apresentado sob a forma de flocos, destinado ao preparo de purê de batatas pela adição de água e/ou leite, margarina e sal; deverá ser de preparo instantâneo; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 2kg. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 11 | Un. | 500 | BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA: obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal (livre de gorduras trans), leite ou soro e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados; com formato retangular. Embalagem de 400g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 12 | Un. | 500 | BISCOITO DOCE, TIPO RECHEADO: sabores diversos (chocolate, doce de leite e morango); obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal (livre de gorduras trans), leite ou soro e outros ingredientes permitidos, acrescentado de | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|-----|-----|--|--|--|--|
| | | | recheio; com formato redondo ou quadrado. Embalagem 135g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 13 | Un. | 500 | BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA: sabores diversos (baunilha, coco, chocolate, leite, milho verde, nata); obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal (livre de gorduras trans), leite ou soro e outros ingredientes que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados; não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja); com formato do tipo rosquinha. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 14 | Un. | 500 | BISCOITO DOCE, TIPO WAFER RECHEADO: sabores diversos (chocolate, doce de leite e morango); obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal (livre de gorduras trans), leite ou soro e outros ingredientes permitidos, acrescentado de recheio; com formato quadrado ou retangular. Embalagem de 165g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 15 | Un. | 500 | BISCOITO DOCE INTEGRAL, TIPO MARIA: sabores diversos (aveia e mel, cacau, coco e morango); obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal isenta ou com baixo teor de ácidos graxos trans, farinhas, flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim e/ou semente de linhaça, entre outros), mel e/ou açúcar mascavo e/ou açúcar demerara e/ou melado de cana e outros ingredientes, desde que mencionados; poderão ter | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|--|
| | | | qualquer formato. Embalagem de 400g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 16 | Un. | 500 | BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER: obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal isenta ou com baixo teor de ácidos graxos trans e outros ingredientes, desde que mencionados; não deverá conter cristais de sal ou de outros ingredientes incrustados na massa; com formato quadrado. Embalagem de 400g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 17 | Un. | 500 | BISCOITO SALGADO INTEGRAL, TIPO CREAM CRACKER: obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal isenta ou com baixo teor de ácidos graxos trans, farinhas, flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim, entre outros) e outros ingredientes, desde que mencionados; não deverá conter cristais de sal ou de outros ingredientes incrustados na massa; com formato quadrado. Embalagem de 400g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 18 | Un. | 25 | CANELA EM PAU: especiaria obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; pedaços são e limpos; de coloração pardo amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livres de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem de 20g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 19 | Un. | 75 | CALDO DE GALINHA/CARNE/LEGUMES: | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|--|
| | | | em cubos; condimento pronto composto de sal, gordura vegetal, amido, açúcar; alho, cebola, condimentos, glutamato monossódico, extrato de carne de frango ou carne bovina ou legumes e outras substancias permitidas; de consistência firme, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem de aproximadamente 60g contendo 6 cubos de aproximadamente 10g cada. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 20 | Un. | 25 | CATCHUP: condimento composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substancias permitidas; admitindo no mínimo 35% de resíduos secos; de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem de 400g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 21 | Un. | 50 | CATCHUP, EMBALAGEM INDIVIDUAL: condimento composto a base de polpa e suco de tomate, sal, açúcar e outras substancias permitidas; admitindo no mínimo 35% de resíduos secos; de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem contendo 180 saches de 7 ou 8g cada. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 22 | Un. | 100 | CEREAL DE MILHO: em flocos, sabor tradicional; composto por farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (da qual 54% integral), açúcar, sal, vitaminas e sais minerais, extrato de malte e outras substâncias permitidas. Embalagem de 2kg. Prazo de validade mínima de 3 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 23 | Un. | 100 | CEREAL DE MILHO, SABOR CHOCOLATE: em esfera, sabor de chocolate; composto por farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (da qual 54% integral), açúcar, sal, vitaminas e sais minerais, extrato de malte, com ou sem cacau em pó e outras substâncias permitidas. | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|-----|------|--|--|--|--|
| | | | Embalagem de 2kg. Prazo de validade mínima de 3 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 24 | Un. | 25 | CHOCOLATE AO LEITE GRANULADO: preparado com cacau em pó, açúcar, amido de milho, adicionado de leite e outras substâncias. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 25 | Un. | 25 | CRAVO DA ÍNDIA: especiaria obtida do botão floral de espécime genuína; pedaços são e limpos; de coloração pardo escura, cheiro e sabor próprios; com teor de umidade de 16%; livres de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem de 8g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 26 | Un. | 50 | CREME DE LEITE: com 25% de gordura. Embalagem de 300g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 27 | Un. | 25 | COCO RALADO: preparado com amêndoas de coco puro, parcialmente desidratado e ralado; obtido por processo tecnológico adequado; com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%; isento de impurezas, sujidades e ranço. Embalagem de 100g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 28 | Un. | 25 | COLORÍFICO: produto a base de urucum; constituído de pó fino e homogêneo; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem de 80g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 29 | kg | 1500 | COMPOSTO LÁCTEO: enriquecido com vitaminas e minerais, sabores diversos (chocolate tipo shake; morango tipo shake; | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|--|
| | | | <p>capuccino; vitamina de frutas banana, maçã e mamão e banana, maçã e morango; coco com abacaxi; chocolate com avelã tipo shake). Produto em pó, destinado à preparação de bebida láctea tipo shake necessitando somente da adição de água para seu preparo, instantâneo. Ingredientes: leite em pó integral, açúcar, podendo apresentar frutas desidratadas, cacau e/ou café conforme o sabor do produto. Poderá conter maltodextrina, espessante, aromatizante natural, corante natural e outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Os ingredientes lácteos devem representar no mínimo 51% massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto; sendo assim o produto não deverá conter outro tipo de leite que não seja o integral e não deverá ser adicionado de soro de leite ou outros derivados lácteos (incluindo-se leite em pó desnatado, modificado e seus componentes), soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja, excetuando a lecitina de soja), açúcar cristal, óleo ou gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais, aromatizantes artificiais, conservadores. Composição centesimal mínima: valor energético 440kcal, proteína 14g, caseína 11g, lactose 20g, gorduras totais 13g, no mínimo 10 vitaminas e minerais ferro, iodo e zinco. Rendimento: mínimo de 46 porções de 200ml por quilo; a mistura deverá ser de fácil preparo por dissolução em água potável e apresentar fluidez característica; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem de 2kg. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p> | | | |
| 30 | Un. | 500 | <p>ERVILHA: em conserva; preparada com vegetais selecionados, verde, simples, inteira, imersa em líquido; tamanho e coloração uniformes. Embalagem de 200g. Prazo de validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 2 meses da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p> | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|-----|------|--|--|--|--|
| 31 | Un. | 2500 | EXTRATO DE TOMATE: simples e concentrado; produto resultante da concentração da polpa de tomate (<i>Lycopersicum esculentum</i> L.), elaborado com frutos sadios, limpos e sem sementes; ingredientes: tomate, açúcar e sal; isento de fermentações; deve apresentar cor, sabor, odor característico e consistência pastosa (que não caia facilmente da colher). Embalagem de 340g. Prazo de validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 2 meses da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 32 | Un. | 50 | FARINHA DE MANDIOCA FLOCADA: tipo bijú; obtido da ligeira torração da raladura das raízes da mandioca (<i>Manihot utilíssima</i>), previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto, de material terroso, detritos de animais e vegetais. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 33 | Un. | 100 | FARINHA DE TRIGO: enriquecida com ferro e ácido fólico; tipo especial, fina; obtido de grãos de trigo moído, de cor branca, são, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita; não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 34 | Un. | 1500 | FEIJÃO CARIOCA: comum, classe cores, carioca, tipo 1; grão comestível proveniente da espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L., in natura, maduros, limpos e secos; constituído de no mínimo 97 % de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 35 | Un. | 150 | FEIJÃO PRETO: comum, classe preto, tipo 1; grão comestível proveniente da espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L., in natura, de coloração preta, maduros, limpos e secos; constituído de no mínimo 97% de grãos inteiros e | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|-----|-----|--|--|--|--|
| | | | correspondentes à variedade no tamanho e cor; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 36 | Un. | 50 | FERMENTO BIOLÓGICO: seco instantâneo; composto de <i>Saccharomyces cerevisial</i> e agente de reidratação; Embalagem de 125g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 37 | Un. | 50 | FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: composto amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico e bicarbonato. Embalagem de 250g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 38 | Un. | 100 | FUBÁ: tipo mimoso; de preparo rápido e instantâneo; constituído do grão de milho sadio e limpo moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor característicos; com ausência de umidade, fermentação e ranço; isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem de 500g a 1kg. Prazo de validade mínima de 3 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 39 | Kg. | 250 | GELATINA: pó para o preparo de gelatina de sabores variados; composto por açúcar, gelatina, vitaminas, sal, agente tamponante, acidulante, aroma natural da fruta, corantes artificiais e outras substancias permitidas. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 40 | Un. | 500 | GELÉIA DE FRUTAS: sabores goiaba, morango ou uva; obtido pela cocção de frutas selecionadas, sãs e limpas, inteiras ou em pedaços, polpa, suco ou extratos aquosos da fruta, com açúcar, pectina, ácidos, água e outros ingredientes permitidos pela legislação; de consistência gelatinosa, | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|--|
| | | | apresentando cor, odor e sabor característicos. Embalagem de 230 a 280g. Prazo de validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 41 | Un. | 50 | GRÃO DE BICO: tipo 1; grãos in natura, maduros, limpos e secos; constituído de no mínimo 97 % de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 42 | Un. | 25 | GOIABADA: apresentando massa homogênea de consistência sólido-macia ao corte; ingredientes: açúcar e frutas sadias, limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais; não conter aromatizantes, conservantes e adição de amido. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 43 | Un. | 50 | LEITE CONDENSADO: composto de leite integral, açúcar e lactose; de consistência cremosa e textura homogênea. Embalagem de 395g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 44 | Un. | 25 | LOURO: em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; folhas sãs, limpas e secas; de coloração verde pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isentos de materiais estranhos a sua espécie Embalagem de 4g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 45 | Un. | 250 | MACARRÃO DE SÊMOLA PARA SOPA: massa seca, com ovos, vitaminado; de formato curto, tipo alfabeto ou letrinhas, ave-maria e conchinha; não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da farinha de trigo tipo 1 (<i>Triticum aestivum</i> L. | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|-----|------|---|--|--|--|
| | | | e/ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i>), da semolina ou da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem ovos (pasteurizados) e água. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 46 | Un. | 2500 | MACARRÃO DE SÊMOLA PARA MACARRONADA: massa seca, com ovos, vitaminado; de formato curto, tipo parafuso, espiral ou espaguete; não fermentado, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da farinha de trigo tipo 1 (<i>Triticum aestivum</i> L. e/ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i>), da semolina ou da sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, com ovos (pasteurizados) e água. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 47 | Un. | 150 | MAIONESE: produto industrializado a partir da emulsão cremosa estável e homogênea da água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, vinagre, sal e ovos pasteurizados, sequestrante EDTA - fórmula devidamente registrada. Composição centesimal aproximada: carboidrato 7,5%, Gordura total isenta de ácidos graxos trans 30%, sódio 1.010mg. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 48 | Un. | 50 | MAIONESE, EMBALAGEM INDIVIDUAL: produto industrializado a partir da emulsão cremosa estável e homogênea da água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, vinagre, sal e ovos pasteurizados, sequestrante EDTA - fórmula devidamente registrada. Composição centesimal aproximada: carboidrato 7,5%, Gordura total isenta de ácidos graxos trans 30%, sódio 1.010mg. Embalagem contendo 180 saches de 7 ou 8g cada. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 49 | Un. | 500 | MARGARINA: com adição de sal; cremosa; | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|--|
| | | | homogênea; não culinária. Componentes do produto: (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados): Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal (cloreto de sódio), soro de leite em pó, leite em pó desnatado, vitamina A, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio, antioxidantes: TBHQ, EDTA e BHT, acidulante: ácido cítrico, aromatizante: aroma idêntico ao natural, corantes: urucum, beta caroteno e cúrcuma. Não contém glúten. Composição por unidade de peso médio 100g: Carboidratos: 0% Lipídeos: 80% Proteínas: 0% VCT: 720 Kcal/100g. Embalagem de 500g. Prazo de Validade: 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 50 | Un. | 500 | MILHO: em conserva; preparado com vegetais selecionados; simples; grãos inteiros; imerso em líquido; tamanho e coloração uniformes preparada com vegetais selecionados. Embalagem de 200g. Prazo de validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 2 meses da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 51 | Un. | 100 | MILHO PARA CANJICA BRANCA: variedade branca; de primeira qualidade; beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 52 | Un. | 100 | MILHO PARA PIPOCA: variedade amarela; de primeira qualidade; beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 4 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 53 | Kg | 125 | MISTURA PARA PREPARO DE BOLO: sabores diversos (chocolate trufado, banana | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|----|-----|--|--|--|--|
| | | | com canela, abacaxi com leite condensado). Produto desidratado em pó, devendo ser de fácil preparo pela adição de água e cozimento rápido em forno; após o preparo, deverá obter a consistência macia; pó para preparo com cor, odor, textura e sabor correspondente; produzido a partir de matérias primas sãs e limpas de primeira qualidade, isento de material terroso, parasitas, fermentações e detritos estranhos, animais e vegetais. Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, amido de milho, gordura vegetal, fermento químico em pó, ovo integral desidratado, sal refinado. Poderá conter cacau em pó e aromatizantes naturais permitidos pela legislação. Sem gordura trans. O produto não poderá conter: aromatizantes artificiais e corantes naturais e artificiais. Composição centesimal mínima: carboidrato 70g, proteína 8g, gorduras totais 10g, cálcio 60mg. Rendimento de 22 porções de 50g por quilo. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 60 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 54 | Kg | 125 | MISTURA PARA PREPARO DE BOLO DE AVEIA COM FRUTAS: sabores diversos (chocolate, aveia e frutas vermelhas e banana, aveia e mel). Produto desidratado em pó, devendo ser de fácil preparo pela adição de água e cozimento rápido em forno; após o preparo, deverá obter a consistência macia; pó para preparo com cor, odor, textura e sabor correspondente; produzido a partir de matérias primas sãs e limpas de primeira qualidade, isento de material terroso, parasitas, fermentações e detritos estranhos, animais e vegetais. Ingredientes: açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de rosca, nutropi de frutas ou banana passa, ovo desidratado em pó, aveia em flocos, leite em pó integral, óleo de soja, fermento químico, espessante goma guar INS 412, aromatizante natural. Sem gordura trans. O produto não poderá conter: aromatizantes artificiais e corantes naturais e artificiais. Composição centesimal mínima: carboidrato 70g, proteína 8g, gorduras totais 10g, cálcio 60mg. Rendimento de 22 porções de 50g por quilo. Embalagem de 1kg. | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|-----|------|---|--|--|--|
| | | | Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 55 | Kg | 250 | MISTURA PARA PREPARO DE PUDIM COM CALDAS: sabores diversos (pudim sabores chocolate, manjar de coco e leite condensado com caldas sabores ameixa, chocolate, caramelo e frutas vermelhas). Produto desidratado em pó, devendo ser de fácil preparo, pela adição de água e cozimento rápido; após o preparo, deverá obter a consistência cremosa mesmo quando servido frio; pó para preparo com cor, odor, textura e sabor correspondente; produzido a partir de matérias primas sãs e limpas de primeira qualidade, isento de material terroso, parasitas, fermentações e detritos estranhos, animais e vegetais. Ingredientes: Pudins: açúcar, leite em pó (integral e/ou desnatado), amido de milho, fécula de mandioca pré-gelatinizada, sal refinado, aromatizante natural e corante natural, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e que atendam a legislação vigente, sem gordura trans. Caldas: açúcar, amido de milho, sal refinado, espessante carboximetilcelulose, aroma natural e corante natural, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e que atendam a legislação vigente. O produto não poderá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais, soro de leite, leite em pó modificado e seus componentes, soja e seus derivados, excetuando-se a lecitina. Composição centesimal mínima: Pudins: valor energético 400cal, carboidratos 77g, proteína 8g, gorduras totais 6g. Caldas: valor energético 390cal, carboidratos 98g. Rendimento para o pudim mínimo de 16 porções de 200ml por quilo e para a calda mínimo de 32 porções de 30ml por pacote de 400g de calda. Embalagem: pudim 2kg e calda 400g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 60 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 56 | Un. | 2500 | MOLHO DE TOMATE: refogado com pedaços; produto resultante da concentração da polpa de tomate (<i>Lycopersicum esculentum</i>) | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|-----|------|--|--|--|--|
| | | | L.), elaborado com frutos sadios, limpos e sem sementes; ingredientes: tomate, cebola, açúcar, sal, óleo vegetal, condimentos, e outros ingredientes permitidos; isento de fermentações; deve apresentar cor, sabor, odor característico e consistência pastosa (que não caia facilmente da colher). Embalagem de 520g. Prazo de validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 2 meses da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 57 | Un. | 25 | MOSTARDA: condimento composto de vinagre, óleo, açúcar, sal e outras substâncias permitidas; de consistência cremosa, cor amarela, cheiro e sabor próprios. Embalagem de 200g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 58 | Un. | 50 | MOSTARDA, EMBALAGEM INDIVIDUAL: condimento composto de vinagre, óleo, açúcar, sal e outras substâncias permitidas; de consistência cremosa, cor amarela, cheiro e sabor próprios. Embalagem contendo 180 saches de 7 ou 8g cada. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 59 | Un. | 1500 | ÓLEO DE SOJA REFINADO: óleo comestível, originário de soja, refinado; obtido de espécie vegetal; isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem de 900ml. Prazo de validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 60 | Un. | 25 | ORÉGANO: oriundo de produtos naturais, constituídos de folhas genuínas da espécie, sãs, limpas, desidratado e específico p/ culinária. Características organolépticas: aspecto: pó; cor: amarela ou amarelo-esverdeada; cheiro: característico; sabor: picante. Características físicas e químicas; de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 15g. Data de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 61 | Un. | 500 | PÃO DE MEL, COM COBERTURA DE | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|-----|-----|---|--|--|--|
| | | | CHOCOLATE AO LEITE: biscoito doce sem recheio e com cobertura, tipo pão de mel; produto assado devendo conter em sua formulação: farinha de trigo, mel, açúcar, gordura vegetal, leite ou soro de leite e outras substancias permitidas, coberto com chocolate ao leite; com formato redondo. Peso por unidade de aproximadamente 25g. Embalagem de 200g. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 62 | Un. | 25 | PIMENTA-DO-REINO: preta, moída; produto natural de grãos selecionados; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Embalagem de 50g. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 63 | Un. | 500 | REQUEIJÃO: sem amido; cremoso; homogêneo; não culinário; produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil; características físico-químicas: proteína mínima 9%, lipídio mínimo 17%, gordura trans < 0,2 grama na porção de 30g; sódio máximo de 150 mg na porção de 30g; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem de 200 a 500g. Prazo de validade mínima de 2 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 64 | Kg | 250 | SAL REFINADO IODADO: com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo; beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas, produto moído deverá passar totalmente pela peneira número 20. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 40 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 65 | Un. | 50 | SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL: produto elaborado com sardinhas íntegras, | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|-----|------|---|--|--|--|
| | | | descabeçadas, descamadas, evisceradas (com exceção de gônadas e rins) e livres de nadadeiras caudais, pré-cozido, ralado, adicionado de óleo de soja ou água como líquido de cobertura e embalado em pouch ou em latas cilíndricas litografadas; características físicas, químicas, biológicas conforme legislação. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 66 | Un. | 500 | SELETA DE LEGUMES (ERVILHA, CENOURA, BATATA): legumes em conserva, tipo seleta; miscelânea; em pedaços; imerso em líquido; composta de ervilhas em grãos, cenoura, batata e/ou milho, vegetais selecionados, cortados em cubos c/aproximadamente 10x10x10mm; tamanho e coloração uniforme, firme e intacto. Embalagem de 300g. Prazo de validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 2 meses da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 67 | Un. | 250 | SUCO DE LARANJA NATURAL INTEGRAL PASTEURIZADO: pronto para o consumo. Componentes do Produto: Suco de Laranja Natural, sem adição de aromas, corantes artificiais e conservadores, isento de fragmentos de partes não comestíveis da fruta, de substâncias estranhas à sua composição normal e de outras substâncias que indiquem sua manipulação defeituosa. Informação Nutricional: Cada copo de 200 ml de suco deverá conter: vitamina C 78mg, vitamina A 190mg, proteínas 0,60mg, cálcio 0,045mg, ferro 0,2mg, sódio 0mg, ácido fólico 59mcg, gorduras totais 0mg, gorduras saturadas 0mg, colesterol 0mg, fibra alimentar 0mg, carboidratos 20mg, valor calórico 88kcal. Embalagem Primária: sacos de polietileno de baixa densidade linear atóxico, rótulo impresso, contendo 5 litros. Prazo de validade: 12 dias. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 68 | Un. | 1000 | SUCO DE FRUTAS CONCENTRADO LÍQUIDO: preparado ou concentrado líquido para suco ou refresco de frutas de sabores diversos (abacaxi, caju, laranja, maracujá, morango, tangerina, uva e outros). Ingredientes: polpa de frutas, açúcar, isento | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|-----|-----|--|--|--|--|
| | | | de corantes artificiais, com conservantes (benzoato de sódio) e acidulante (ácido cítrico). Características: produto concentrado, obtido do suco, polpa, ou extrato vegetal da parte comestível da fruta de origem e açúcares, adicionado unicamente de água potável para o seu consumo; com diluição máxima de 1x8 (1 (um) litro de concentrado para 8 (oito) litros de água) ou 1x9 (3 (três) litros de concentrado para 9 (nove) litros de água), quando diluído deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade para o respectivo refresco; não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação; a designação preparado ou concentrado líquido não poderá ser utilizada para produto artificial. Embalagem de galões de 5 litros. Prazo de validade mínima de 6 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 30 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 69 | Un. | 250 | VINAGRE: de vinho branco ou tinto; obtido da fermentação acética do vinho, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos; sendo que a classificação em branco ou tinto será de acordo com a matéria prima que lhe deu origem; produto translúcido e de cor, sabor e odor característico. Embalagem de 750ml. Prazo de validade mínima de 10 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |

LEITE

| Item | Un | Qtde | Descrição | MARCA | Valor Unitário R\$ | Valor Total R\$ |
|------|----|------|--|-------|--------------------|-----------------|
| 70 | Kg | 2500 | LEITE: integral; em pó; instantâneo; enriquecido com ferro, vitaminas e minerais. Produto de origem animal, obtido unicamente pela desidratação do leite de vaca integral, tendo seus nutrientes integralmente mantidos, sob a forma de leite | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | em pó fino, homogêneo, de coloração branco-amarelada, e preparação instantânea, fortificado com ferro e vitaminas A, D e C; com aspecto, cor, aroma e sabor característicos do alimento reconstituído; isento de sujidades, parasitas e larvas. Características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas de acordo com a legislação vigente. Composição centesimal mínima para uma porção de 26g: valor energético de 126 a 132Kcal, carboidratos de 9,8 a 10g, proteína de 6,7 a 7g, gorduras totais de 6,8 a 7,1g, gorduras saturadas de 3,6 a 4g, gorduras trans não poderá conter, sódio menor que 100mg, cálcio de 238 a 242mg, ferro de 3,3 a 3,5mg, vitamina A de 185 a 190mcg RE, vitamina D de 1,6 a 2,0 mcg, vitamina C de 11,5 a 13mg. Rendimento: 32 porções de 200ml por quilo. Embalagem de 1kg e conforme legislação. Prazo de validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação até 45 dias da data de entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|

CARNES

| Item | Un | Qtd | Descrição | MARCA | Valor Unitário R\$ | Valor Total R\$ |
|------|----|------|---|-------|--------------------|-----------------|
| 71 | Kg | 1000 | ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA: produto cárneo industrializado, obtido a partir da mistura de carne moída bovina, adicionada de ingredientes, condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias permitidas desde que declaradas, submetido ao processo tecnológico e térmico adequados; moldado na forma arredondada e com tamanho uniforme; congelado; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas adequadas; ausência de fragmentos de ossos, pele, cartilagem e aponevroses; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Peso por unidade de aproximadamente 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Embalagem e | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|----|------|--|--|--|--|
| | | | rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 4 meses da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 72 | Kg | 2500 | CARNE BOVINA EM CUBOS: carne bovina de primeira em cortes de cubos, tipo patinho ou coxão-mole; magra; congelada ou resfriada; sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sebo e aponevroses; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. Os recortes deverão ser cortados em cubos com dimensões aproximadas de 2x2x2cm. Características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Embalado à vácuo em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 1 ano partir da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 73 | Kg | 2500 | CARNE BOVINA EM TIRAS: carne bovina de primeira em cortes de tiras, tipo patinho ou coxão-mole; magra; congelada ou resfriada; sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sebo e aponevroses; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. Os recortes deverão ser cortados em tiras com dimensões aproximadas de 4x2x2cm. Características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Embalado à vácuo em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 1 ano partir da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|----|------|--|--|--|--|
| 74 | Kg | 2500 | CARNE BOVINA MOIDA: carne bovina de primeira moída, tipo patinho ou coxão-mole; magra; congelada ou resfriada; sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sebo e aponevroses; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. Características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Embalado à vácuo em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 1 ano partir da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 75 | Kg | 2500 | FRANGO COXA E SOBRECOXA: frango em pedaços, coxa e sobrecoxa separadas, sem osso, sem pele, sem adição de sal ou temperos; congelado; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. Características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Embalado à vácuo em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 3 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 1 ano partir da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 76 | Kg | 1250 | PEITO DE FRANGO: frango em pedaços, filé de peito, sem osso, sem pele, sem adição de sal ou temperos; congelado; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. Características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Embalado à vácuo em embalagem plástica, atóxica, resistente, | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|----|------|--|--|--|--|
| | | | transparente, em pacotes com peso de 1 a 3 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 1 ano partir da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 77 | Kg | 1250 | PEITO DE FRANGO DESFIADO: frango desfiado, filé de peito, sem osso, sem pele, temperado, cozido e congelado. Características do produto: Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Peito de frango e salmoura (sal, cebola, proteína isolada de soja, estabilizantes tripolifosfato de sódio (INS 451i) e polifosfato de sódio (INS 452i), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural e natural de pimenta branca). Não Contém Glúten. Modo de preparo/ descongelamento: 1) Apenas aquecer, produto pronto para consumo. Se necessário for, adicionar molhos e temperos. Composição centesimal real do produto, expressa em: Carboidratos: 0% Proteínas: 24% Lipídeos: 1,9 % VCT: 113,1 Kcal/100g. Condições de armazenamento/ Conservação: Armazenar o produto em ambiente congelado a -12°C ou mais frio. Embalagem: Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termosoldado, transparente com capacidade para 2kg de produto Peso líquido: 2kg. Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 2 (dois) pacotes de peso líquido de 2kg de produto Peso líquido: 4kg. Empilhamento Máximo: 10 caixas. Rotulagem: A rotulagem do produto está de acordo com a legislação vigente. Prazo de Validade: 120 dias. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 78 | Kg | 500 | HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA: produto cárneo industrializado, obtido a partir da mistura de carne moída bovina, adicionada de ingredientes, condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias permitidas desde que declaradas; submetido ao processo tecnológico e térmico adequados; moldada na forma de hambúrguer e com | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|----|------|--|--|--|--|
| | | | tamanho uniforme; congelado; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas adequadas; ausência de fragmentos de ossos, pele, cartilagem e aponevroses; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Peso por unidade de aproximadamente 50 a 60 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 4 meses da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 79 | Kg | 1000 | PEDAÇOS EMPANADOS DE CARNE DE AVES: produto obtido a partir da mistura de carne de galináceos, adicionado de ingredientes, condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias permitidas desde que declaradas, submetido ao processo tecnológico e térmico adequados; em pedaços e com tamanho uniforme; empanados e congelados; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas adequadas; ausência de fragmentos de ossos, pele, cartilagem e aponevroses; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Peso por unidade de aproximadamente 17 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 4 meses da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 80 | Kg | 1000 | PEDAÇOS EMPANADOS DE CARNE DE PEIXE: produto obtido a partir da mistura de carne de pescado, adicionado de ingredientes, condimentos (exceto pimenta) e outras substâncias permitidas desde que declaradas, submetido ao processo tecnológico e térmico adequados; em pedaços | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|----|------|--|--|--|--|
| | | | e com tamanho uniforme; empanados e congelados; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas adequadas; ausência de fragmentos de espinhas e pele; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Peso por unidade de aproximadamente 17 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 4 meses da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 81 | Kg | 1000 | PEIXE, FILÉ DE MERLUZA: pescado em cortes de filés, sem espinhas, sem pele, sem adição de sal ou temperos; congelado; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. Os filés deverão ter as dimensões aproximadas de 20x10cm. Características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Embalado em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 3 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 1 ano partir da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 82 | Kg | 1000 | PERNIL SUÍNO EM ISCAS/TIRAS: pernil suíno em cortes de iscas ou tiras, sem osso, sem adição de sal ou temperos; congelado ou resfriado; sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sebo e aponevroses; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. Os recortes deverão ser cortados em tiras com dimensões aproximadas de 4x2x2cm. Características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|----|------|---|--|--|--|
| | | | livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Embalado à vácuo em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 2 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 1 ano partir da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 83 | Kg | 1000 | SALSICHA, TIPO HOT-DOG: produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionada de ingredientes e outras substâncias permitidas desde que declaradas; embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado; congelado; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas adequadas; não sendo permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais bovinos, suínos, eqüinos, caninos e felinos; ausência de fragmentos de ossos, pele, cartilagem e aponevroses; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Peso por unidade de aproximadamente 50 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Embalagem à vácuo, plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 3 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 4 meses da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 84 | Kg | 1000 | SALSICHA DE PERU SEM CORANTE: produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de peru, adicionada de ingredientes e outras substâncias permitidas desde que declaradas; sem corante; embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado; congelado; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|----|-----|--|--|--|--|
| | | | condições higiênicas adequadas; não sendo permitido o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais bovinos, suínos, eqüinos, caninos e felinos; ausência de fragmentos de ossos, pele, cartilagem e aponevroses; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Peso por unidade de aproximadamente 50 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Embalagem à vácuo, plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 3 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 4 meses da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 85 | Kg | 100 | LINGUIÇA DEFUMADA, TIPO CALABRESA: obtida a partir da mistura de carne suína não mista, trituradas ou picadas, toucinho, condimentos e outras substâncias permitidas desde que declaradas; embutida em envoltório natural ou artificial e submetido ao processo tecnológico adequado; congelada; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas adequadas; ausência de fragmentos de ossos, pele, cartilagem e aponevroses; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Embalagem à vácuo, plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 3 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 4 meses da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 86 | Kg | 125 | LINGUIÇA FRESCAL, TIPO TOSCANA: obtida a partir da mistura de carne suína não mista, trituradas ou picadas, toucinho, | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|----|-----|--|--|--|--|
| | | | condimentos e outras substâncias permitidas desde que declaradas; embutida em envoltório natural ou artificial e submetido ao processo tecnológico adequado; congelada; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas adequadas; ausência de fragmentos de ossos, pele, cartilagem e aponevroses; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Embalagem à vácuo, plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 5 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 4 meses da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 87 | Kg | 125 | LINGUIÇA FRESCAL, TIPO TOSCANA DE FRANGO: obtida a partir da mistura de carne de frango não mista, trituradas ou picadas, toucinho, condimentos e outras substâncias permitidas desde que declaradas; embutida em envoltório natural ou artificial e submetido ao processo tecnológico adequado; congelada; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas adequadas; ausência de fragmentos de ossos, pele, cartilagem e aponevroses; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Peso por unidade de aproximadamente 50 gramas. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Embalagem à vácuo, plástica, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 a 5 kg e rotulagem conforme legislação. Data de fabricação até 60 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima de 4 meses da data de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

FRIOS

| Item | Un | Qtde | Descrição | MARCA | Valor Unitário R\$ | Valor Total R\$ |
|------|----|------|--|-------|--------------------|-----------------|
| 88 | kg | 1500 | PRESUNTO: cozido, sem capa de gordura, fatiado, obtido de recortes e cortes selecionados de suínos, adicionado de ingredientes, condimentos e outras substâncias permitidas desde que declaradas; submetido ao processo tecnológico adequados; resfriado; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas adequadas; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Peso por fatia de aproximadamente 15 gramas. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade mínima embalagem fechada de 20 dias da data de entrega. Prazo de validade mínima embalagem aberta de 5 dias desde que dentro do prazo de validade. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 89 | kg | 1500 | MORTADELA: tipo Bologna, fatiada, constituída da mistura de carnes selecionadas de suínos e de aves, mecanicamente separadas, misturadas e trituras, adicionado de ingredientes, condimentos e outras substâncias permitidas desde que declaradas; apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e 25% de umidade; submetida ao processo tecnológico adequados; resfriado; proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas adequadas; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Peso por fatia de aproximadamente 20 gramas. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade mínima embalagem fechada de 20 dias da data de entrega. Prazo de validade mínima embalagem aberta de 5 dias desde que dentro do prazo de validade. O produto | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|----|------|--|--|--|--|
| | | | deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 90 | kg | 1500 | QUEIJO, TIPO MUSSARELA: fatiado, obtido de leite pasteurizado, adicionado de ingredientes e outras substâncias permitidas desde que declaradas; submetido ao processo tecnológico adequados; resfriado; características sensoriais, características físico-químicas e microbiológicas de acordo com padrões estabelecidos pela legislação; livre de sujidades, larvas, parasitos e de qualquer substância contaminante. Peso por fatia de aproximadamente 15 gramas. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade mínima embalagem fechada de 20 dias da data de entrega. Prazo de validade mínima embalagem aberta de 5 dias desde que dentro do prazo de validade. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |

HORTIFRUTIGRANJEIROS

| Item | Un. | Qtde | Descrição | MARCA | Valor Unitário R\$ | Valor Total R\$ |
|------|-----|------|--|-------|--------------------|-----------------|
| 91 | Kg | 100 | ABACATE: extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 92 | Kg | 2500 | ABACAXI: tipo perola; extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|----|-----|--|--|--|--|
| | | | parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 93 | Kg | 100 | ABÓBORA: tipo japonesa (cabochá); extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescents, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 94 | Kg | 500 | ABOBRINHA: tipo brasileira; extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescents, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 95 | Kg | 500 | ACELGA: extra; peso médio aproximadamente 1kg por pé; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescents, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 96 | Kg | 250 | AGRIÃO: extra; peso médio aproximadamente 500g por maço; parte verde das hortaliças procedente de espécies | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|----|----|-----|--|--|--|--|
| | | | vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 97 | Kg | 500 | ALFACE: tipo liso ou crespo; extra; peso médio aproximadamente 400g por pé; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 98 | Kg | 150 | ALHO DESCASCADO: descascado, debulhado, acondicionado in natura; tipo estrangeiro ou nacional; extra; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescendo, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínima de 10 dias. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 2 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 99 | Kg | 500 | ALMEIRÃO: tipo pão de açúcar; extra; peso médio aproximadamente 350g por maço; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|-----|----|------|--|--|--|--|
| | | | apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 100 | Kg | 100 | AMEIXA: vermelha/roxa; graúda; peso médio 20g por unidade; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 101 | Kg | 5000 | BANANA NANICA: em pencas, extra; peso médio 160g por unidade; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 102 | Kg | 3000 | BATATA: tipo monalisa; beneficiada, lisa; extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescendo, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|-----|----|-----|--|--|--|--|
| | | | material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 103 | Kg | 100 | BERINJELA: extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 104 | Kg | 500 | BETERRABA: extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem ramas, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 105 | Kg | 500 | BRÓCOLIS: tipo comum; extra; peso médio aproximadamente 750g por maço; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|-----|----|------|--|--|--|--|
| 106 | kg | 100 | CAJU: extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 107 | kg | 100 | CAQUI: tipo rama forte; extra; peso médio aproximadamente 140g por unidade; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 108 | kg | 100 | CARAMBOLA: extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 109 | Kg | 1000 | CEBOLA: tipo branca, nacional; extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|-----|----|------|--|--|--|--|
| | | | suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescents, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 110 | Kg | 1000 | CENOURA: tipo branca, nacional; extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem ramas, sem defeitos, turgescents, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 111 | kg | 100 | CHEIRO-VERDE: salsa e cebolinha; extra; peso médio aproximadamente 150g por maço; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescents, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 112 | Kg | 250 | CHICÓRIA: salsa e cebolinha; extra; peso médio aproximadamente 150g por maço; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescents, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|-----|----|-----|---|--|--|--|
| | | | físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 113 | Kg | 500 | CHUCHU: extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 114 | Kg | 50 | CÓCO SECO: extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 115 | kg | 250 | COUVE: tipo manteiga; extra; peso médio aproximadamente 400g por maço; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescer, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|-----|----|------|--|--|--|--|
| 116 | kg | 500 | COUVE-FLOR: extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescendo, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 117 | kg | 250 | ESCAROLA: extra; peso médio aproximadamente 500g por pé; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 118 | kg | 250 | ESPINAFRE: extra; peso médio aproximadamente 350g por pé; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 119 | kg | 2500 | GOIABA: tipo vermelha; extra; peso médio aproximadamente 120g por unidade; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|-----|----|------|--|--|--|--|
| | | | manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 120 | kg | 100 | JILÓ: extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 121 | kg | 2500 | LARANJA: tipo pêra; extra; peso médio aproximadamente 200g por unidade; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 122 | kg | 100 | LIMÃO: tipo tahiti; extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|-----|----|------|--|--|--|--|
| | | | material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 123 | Kg | 5000 | MAÇÃ: tipo nacional gala/fuji, classificação 163-175; extra; peso médio aproximadamente 135g por unidade; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 124 | Kg | 2500 | MAMÃO: tipo formosa; extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 125 | kg | 150 | MANDIOCA: descascada, picada; acondicionada in natura, congelada ou resfriada; raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Embalagem de 500g a 1 kg. Prazo de validade mínima se resfriada de 7 dias. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 2 dias da data da entrega. Prazo de validade mínima se congelada de 12 meses. Prazo de fabricação não poderá ser anterior a 60 dias da data da entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 126 | Kg | 250 | MANDIOQUINHA: tipo salsa; extra; porte | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|-----|----|------|--|--|--|--|
| | | | médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 127 | kg | 2500 | MANGA: tipo palmer, classificação 12-15; extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 128 | Kg | 2500 | MELANCIA: tipo graúda; redonda/comprida; extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 129 | Kg | 2500 | MELÃO: tipo amarelo, classificação 12-15; extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|-----|----|-----|--|--|--|--|
| | | | defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 130 | kg | 100 | MILHO VERDE: extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, em espiga e sem palha, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 131 | kg | 50 | MARACUJÁ: tipo azedo; extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 132 | kg | 150 | MORANGO: tipo nacional; com coroa; extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|-----|----|------|---|--|--|--|
| | | | de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 133 | Kg | 100 | NECTARINA: nacional; graúda; peso médio 20g por unidade; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 134 | Dz | 200 | OVOS: de galinha; branco; grande; peso médio 55g por unidade; isento de sujidades, fungos ou substâncias tóxicas; sem danos físicos ou quebraduras na casca; tamanho uniforme, cor, aroma e sabor próprios; embalados em cartela com 12 unidades e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente; prazo de validade até 15 dias da data de entrega. | | | |
| 135 | kg | 500 | PEPINO: tipo caipira; extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 136 | kg | 5000 | PÊRA: tipo willians; extra; peso médio aproximadamente 200g por unidade; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|-----|----|------|--|--|--|--|
| | | | sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 137 | kg | 2500 | PÊSSEGO: tipo ouro mel 3, dourado; extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 138 | kg | 100 | PIMENTÃO: tipo verde; extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 139 | kg | 50 | PIMENTA: tipo dedo-de-moça, vermelha, picante; extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|-----|----|------|---|--|--|--|
| | | | deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 140 | kg | 100 | QUIABO: tipo liso; extra; porte médio/grade; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem ramas, sem defeitos, turgescents, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 141 | kg | 250 | RABANETE: extra; porte médio/grade; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem ramas, sem defeitos, turgescents, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 142 | kg | 1000 | REPOLHO: tipo liso, verde; extra; peso médio aproximadamente 800g por unidade; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescents, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 143 | kg | 500 | REPOLHO ROXO: tipo liso, roxo; extra; peso médio aproximadamente 800g por unidade; parte verde das hortaliças | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|-----|----|------|---|--|--|--|
| | | | procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 144 | kg | 500 | RÚCULA: extra; peso médio aproximadamente 500g por maço; parte verde das hortaliças procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinada ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescendo, intactas e firmes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 145 | kg | 5000 | TANGERINA: tipo murcote, extra; peso médio aprox. 200g por un; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|-----|----|------|---|--|--|--|
| 146 | kg | 1000 | TOMATE: tipo para salada; extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 147 | kg | 1000 | TOMATE MADURO: tipo para molho (maduro); extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescer, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 148 | kg | 150 | UVA: tipo Itália, nacional; extra; porte médio/grande; fruto procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, destinado ao consumo “in natura”; devendo se apresentar fresco, suficientemente desenvolvido e maduro, sem manchas ou defeitos na casca, com pedúnculos e polpa intactos e firmes, tamanho e coloração uniformes, cor, aroma e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
| 149 | kg | 250 | VAGEM: tipo macarrão; extra; porte médio/grande; parte do fruto ou semente, raízes, tubérculos ou rizomas das hortaliças procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs; devendo se apresentar fresco, | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|
| | | | suficientemente desenvolvido e maduro, sem defeitos, turgescendo, intactas e firmes, tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor próprios da variedade; sem danos físicos e mecânicos; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou corpos estranhos; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente. | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|

PÃES

| Item | Un. | Qtd | Descrição | MARCA | Valor Unitário R\$ | Valor Total R\$ |
|------|-----|------|---|-------|--------------------|-----------------|
| 150 | Kg | 5000 | PÃO DOCE, TIPO HOT-DOG: pesando aproximadamente 50g por unidade; composição mínima da massa: 35,5 de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 3,60g de açúcar, 2,8g de gordura vegetal, 0,70g de leite em pó, 0,70g de sal, 0,30g de reforçador, 19,50ml de água, 1,8g de fermento biológico, 0,05g de antimônio; alongado, simétrico, com uniformidade no assado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso, aroma e sabor típicos; isento de sujidades e materiais estranhos, em perfeito estado de conservação; embalado em saco plástico individual, atóxico. Prazo de validade com vida útil de 3 dias. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. As entregas deverão ser feitas diariamente, no período da manhã e à tarde, diretamente nas unidades escolares. | | | |
| 151 | Kg | 5000 | PÃO DOCE, TIPO BISNAGUINHA: pesando aproximadamente 25g por unidade; composição mínima da massa: 35,5 de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 3,60g de açúcar, 2,8g de gordura vegetal, 0,70g de leite em pó, 0,70g de sal, 0,30g de reforçador, 19,50ml de água, 1,8g de fermento biológico, 0,05g de antimônio; alongado, simétrico, com uniformidade no assado, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso, aroma e sabor típicos; isento de sujidades e materiais estranhos, em perfeito estado de conservação; embalado em saco plástico individual, atóxico. Prazo de validade com vida útil de 3 dias. O produto deverá estar de acordo com a legislação | | | |



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

| | | | | | | |
|-----|----|------|---|--|--|--|
| | | | vigente. As entregas deverão ser feitas diariamente, no período da manhã e à tarde, diretamente nas unidades escolares. | | | |
| 152 | Kg | 5000 | PÃO FRANCÊS: pesando aproximadamente 50g por unidade; composição mínima da massa: 40g de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 0,8g de sal, 0,4g de reforçador, 24 ml de água, 0,2g de açúcar, 1,2g de fermento biológico, 0,4g de gordura vegetal; simétrico, com uniformidade no assado, corte horizontal na superfície da casca, casca partida e crocante, miolo branco e macio, aroma e sabor típicos; isento de sujidades e materiais estranhos, em perfeito estado de conservação; embalagem apropriada. embalado em saco plástico individual, atóxico. Prazo de validade com vida útil de 6 horas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. As entregas deverão ser feitas diariamente, no período da manhã e à tarde, diretamente nas unidades escolares. | | | |
| 153 | Kg | 5000 | PÃO FRANCÊS, TIPO MINI-FILÃO: pesando aproximadamente 25g por unidade; composição mínima da massa: 40g de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 0,8g de sal, 0,4g de reforçador, 24 ml de água, 0,2g de açúcar, 1,2g de fermento biológico, 0,4g de gordura vegetal; simétrico, com uniformidade no assado, corte horizontal na superfície da casca, casca partida e crocante, miolo branco e macio, aroma e sabor típicos; isento de sujidades e materiais estranhos, em perfeito estado de conservação; embalagem apropriada. Prazo de validade com vida útil de 6 horas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. As entregas deverão ser feitas diariamente, no período da manhã e à tarde, diretamente nas unidades escolares. | | | |

OBS.: A empresa proponente deverá fazer constar da proposta de preços todos os itens licitados, inclusive, os itens não cotados; os quais serão identificados pela expressão "NC".

A licitante declara que:



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

- a) O prazo para início das entregas, contados a partir da formalização do contrato é de ____ (_____) dias;
- b) O pagamento deverá ocorrer em até 28 (vinte e oito) dias subsequentes ao fornecimento;
- c) O Prazo de Validade da Proposta é de ____ (_____) dias (não podendo ser inferior a 60 dias);
- d) Aceita todas as condições estabelecidas neste edital e seus anexos;
- e) Que o preço apresentado abrange todas as despesas incidentes sobre o objeto da licitação (a exemplo de impostos, taxas, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e gastos com transporte), bem como os descontos porventura concedidos, e
- f) Que se compromete a efetuar a entrega dos produtos no preço e prazo constantes de sua proposta.

LOCAL, ____ de ____ de 2015.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
N.º do documento de identidade



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

ANEXO VI

DECLARAÇÃO – ART. 7º, INCISO XXXIII, CF.

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE DUMONT
A/C – Pregoeiro Oficial

Pregão nº. 011/2015 - Processo nº. 021/2015.

(Razão Social da Empresa), estabelecida na (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o n.º, neste ato representada pelo seu (representante/sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que está em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, e, para fins do disposto no inciso V, do art. 27 da Lei Federal nº. 8.666/93, acrescido pela Lei nº. 9.854/99, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().
(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Por ser verdade assina a presente.

LOCAL, _____ de _____ de 2015.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável/procurador
Cargo do responsável/procurador
N.º do documento de identidade



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

ANEXO VII

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Contrato nº ____/2015

Pregão nº. 011/2015

Processo nº. 021/2015

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SI
CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE
DUMONT E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.**

Aos XX (XXXXX) dias do mês de XXXXX de 2015, a PREFEITURA MUNICIPAL DE DUMONT, pessoa jurídica de direito público interno, com sede nesta cidade de Dumont, Estado de São Paulo, na Praça Josefina Negri, nº. 21, inscrita no C.N.P.J. sob o nº. 46.940.888/0001-43, neste ato legalmente representada pelo seu Prefeito Municipal, Sr. ADELINO DA SILVA CARNEIRO, brasileiro, casado, agricultor, portador da cédula de identidade R.G. nº. 7.818.368-6 SSP/SP e inscrito no C.P.F. nº. 021.655.438-19, residente e domiciliado na cidade de Dumont - SP, na Rua Vitório Zanaroti nº. 21, nos termos do art. 15 da Lei Federal nº. 8.666/93 e alterações posteriores c.c. o Decreto Municipal nº. 1.754/2011, face a classificação da proposta de preços apresentada pela empresa XXXXXXXXXX, situada na XXXXXXXXXX, nº. XXXX, XXXXXXXX, na cidade de XXXXXXXX/XXXX, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica sob o nº. XX.XXX.XXX/0001-XX, neste ato representada por seu sócio XXXXXXXX, XXXXXXXX, XXXXXXXX, XXXXXXXX, portador da cédula de identidade R.G. nº. XXXXXXXX e do C.P.F. nº. XXXXXXXXXXXX, residente e domiciliado na cidade de XXXXXXXXXX, na XXXXXXXX, nº. XXXX, XXXX, no Pregão Presencial nº. 011/2015, HOMOLOGADO em XX/XX/2015, resolve Registrar os Preços dos produtos relacionados nesta ata, conforme segue:

1. DO OBJETO

- 1.1. Registro de preço dos produtos constantes na relação anexa observada as especificações contidas no Termo de Referência do processo licitatório em epígrafe, visando aquisições futuras de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS destinados a merenda escolar, pela Prefeitura Municipal de Dumont.

2. DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, contados da data de ____/____/2015 a ____/____/2016.
- 2.2. Nos termos do art. 15, § 4º, da Lei Federal nº. 8.666/93 durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Município não fica obrigado a adquirir, exclusivamente, por seu intermédio, os produtos constantes na lista anexa, podendo utilizar, para tanto, outros meios, desde que sejam observadas as regras atinentes à licitação (Lei Federal nº. 8.666/93), sem que desse fato, caiba recurso ou indenização de qualquer espécie à empresa detentora.



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

3. DO RECEBIMENTO, LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS

- 3.1. O FORNECEDOR obriga-se a entregar os produtos em local designado pela Administração, correndo por sua conta todos os riscos e despesas decorrentes de transporte e descarga dos produtos requisitados pela municipalidade.
- 3.2. Os pedidos deverão ser formulados por meio de fax/ofício, memorando ou requisição, devendo conter: data, número do processo e pregão, especificação do produto, quantidade, local para entrega, nome, carimbo e assinatura do responsável pelo setor, devendo a cópia do mesmo ser juntada aos processos de liquidação.
- 3.3. Os produtos serão entregues no prazo máximo de 03 (três) dias, após a solicitação.
- 3.4. A detentora fica obrigada a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata de Registro de Preços.
- 3.5. Na hipótese da detentora da Ata de Registro de Preços se negar a receber o pedido, o mesmo deverá ser enviado pelo correio, registrado, considerando-se como efetivamente recebido, na data do registro, para todos os efeitos legais.
- 3.6. Os produtos objeto da Ata de Registro de Preços serão recebidos pela Prefeitura do Município, nos termos do disposto no art. 73 da Lei Federal nº. 8.666/93 e demais normas pertinentes.
- 3.7. Os produtos a serem entregues deverão estar devidamente embalados, constando externamente e visível a sua especificação, quantidade, validade e outros detalhamentos exigidos por Lei.

4. DOS PREÇOS

- 4.1. Para fins de empenhamento da presente ata de registro de preços, considerar-se-á o valor de **R\$: XX.XXX,XX (XXXX XXXXX XXXXX XXXX)**, que representa uma mera estimativa de empenho na forma do artigo 60, § 2º da Lei 4.320/64, ficando consignado que as aquisições seguirão estritamente os valores unitários estabelecidos na ata até o limite dos quantitativos nela estabelecidos mediante a complementação do valor empenhado, caso necessário.
- 4.2. No(s) preço(s) unitário(s) ora registrado(s) já está(ão) incluso(s) todas as despesas diretas e indiretas, bem como os impostos incidentes, ficando certo de que à PREFEITURA nenhum outro ônus caberá além do pagamento do preço constante no **QUADRO RESUMO** que faz parte integrante desta Ata.



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

5. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 5.1. Os pagamentos serão efetuados em até 28 (vinte e oito) dias subsequente a entrega dos produtos, por meio de depósito em conta corrente ou outra forma legalmente permitida que vier a ser adotada pela Tesouraria Municipal, mediante a apresentação da respectiva nota fiscal/fatura devidamente discriminada com indicação do número do pregão e atestada por servidor designado.
- 5.2. Nenhum pagamento será efetuado ao FORNECEDOR enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.

6. DOS RECURSOS FINANCEIROS

- 6.1 As despesas decorrentes da execução da presente licitação onerarão verbas das seguintes dotações orçamentárias:

Ficha - 127

02.05.00 – Departamento de Educação e Cultura

02.05.06 – Merenda Escolar

12.361.0003.2.010 – Classificação Funcional

3.3.90.30.00 – Material de Consumo – Natureza da Despesa

7. DAS PENALIDADES

- 7.1. A recusa pela detentora da Ata de Registro de Preços em retirar Pedido de Compra fora do prazo estabelecido ou retirar com atraso sem a devida justificativa aceita pela Prefeitura Municipal sujeitar-se-á as penalidades estabelecidas nesta Ata.
- 7.2. Pela inexecução ou descumprimento parcial ou total das cláusulas desta Ata de Registro de Preços, a Prefeitura poderá aplicar ao FORNECEDOR as penalidades previstas na Lei Federal nº. 8.666/93.

8. DO REAJUSTE DE PREÇOS

- 8.1. Os preços registrados não estão sujeitos a reajustes por ter seu prazo de validade fixado previamente pelo período de 12 (doze) meses.
- 8.2. A detentora da Ata de Registro de Preços, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar a adequação dos preços vigentes, por meio de requerimento formal à Prefeitura Municipal, desde que acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como lista de preços do fabricante, notas fiscais de aquisições de produtos, matéria primas, componentes ou de outros documentos julgados necessários.
- 8.3. Independente da solicitação do item supra, a Prefeitura Municipal poderá, a qualquer tempo, rever os preços em vigor, reduzindo-os em conformidade com os parâmetros de pesquisa de mercado realizada ou quando alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados nos mercados



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

atacadistas dos diferentes materiais no âmbito nacional, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da data de sua divulgação.

9. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada de pleno direito.

9.1.1. Pela Administração quando:

- 9.1.1.1. A detentora não cumprir as obrigações constantes da Ata de Registro de Preços;
- 9.1.1.2. A detentora não formalizar Ata de Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, se a administração não aceitar sua justificativa;
- 9.1.1.3. A detentora der causa a rescisão administrativa da Ata de Registro de Preços;
- 9.1.1.4. Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços;
- 9.1.1.5. Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado e,
- 9.1.1.6. Por razões de interesse público, devidamente justificado pela administração.

9.2. Pela detentora quando, mediante solicitação por escrito comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços.

9.3. A solicitação da detentora para cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas na presente, caso não aceitas as razões do pedido.

9.4. A presente Ata de Registro de Preços somente poderá ser cancelada nos casos e na forma prevista na Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

10. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. Corre por conta da detentora da Ata qualquer prejuízo causado ao produto em decorrência do transporte.

10.2. A detentora da Ata de Registro de Preços deverá comunicar à Prefeitura Municipal, toda e qualquer alteração nos dados cadastrais, para atualização.

10.3. As interessadas devem ter pleno conhecimento de todas as disposições constantes desta Ata, não podendo invocar nenhum desconhecimento como impeditivo de sua proposta ou de perfeito cumprimento da Ata.

10.4. Fazem parte integrante desta Ata o edital, a proposta apresentada pela Detentora, a lista anexa e todos os demais itens e anexos contidos no edital que regula o certame independente de qualquer transcrição.



Prefeitura Municipal de Dumont

Praça Josefina Negri, nº. 21 – Dumont – Fone: (16) 3944-9100 – Estado de São Paulo

- 10.5. Fica eleito o Foro da Comarca de Sertãozinho/SP, com exclusão de outro qualquer, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas da presente Ata de Registro de Preços.
- 10.6. E por estarem de acordo com as condições desta Ata, assinam as partes em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um único efeito, na presença de duas testemunhas abaixo assinadas.

Dumont/SP, XXX de XXXXXXXX de 2015.

PREFEITURA MUNICIPAL DE DUMONT

Adelino da Silva Carneiro

Prefeito Municipal

- Contratante -

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXX

Representante Legal

- Contratada -

Testemunhas:
