



REFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

MODELO DO FORMULÁRIO PROPOSTA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2023
REGISTRO DE PREÇOS Nº 001/2023
PROCESSO DE COMPRAS Nº 001/2023

OBJETO: Registro de Preços para a aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado à Cozinha Piloto para uso no preparo das refeições das Creches Municipais, Escolas Municipais e Estaduais, e em conformidade com o discriminado no Anexo I – Termo de Referência e nas especificações e condições constantes deste Edital e seus Anexos

Apresentamos nossa proposta para o registro de preço dos Gêneros Alimentícios, de acordo com os seguintes itens especificações abaixo, para entrega futura e parcelada:

Nº	QDE.	UNID. MEDIDA	DISCRIMINAÇÃO DOS ITENS	MARCA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	2.000	UNID	ABACAXI PEROLA. Peso médio de 1,20 a 1,50 Kg por unidade, originário de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. A presença de frutos que apresentarem os defeitos listados não será tolerado: podridão, problemas na polpa ou casca e defeitos graves na coroa.			
2	2.400	KG	ACELGA EXTRA. Acelga limpa fresca, de primeira, tamanho médio de aproximadamente 1 kg e coloração uniforme. Sem folhas amarelas, murchas e livre sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.			
3	5	KG	AÇAFRÃO - PACOTE DE 200 GRAMAS. Pó fino e puro, homogêneo, coloração amarela intensa, com aspecto odor e sabor característico. ISENTO de mofo e substâncias estranhas; embalado em saco plástico transparente e			



REFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

			atóxico; resistente e hermeticamente vedado, devidamente rotulado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.			
4	3.600	KG	AÇUCAR CRISTAL (1ª LINHA). PREFERENCIALMENTE ACONDICIONADO EM PCTES C/ 5 KGS. De acordo com as NTA 02 e 52. Contendo no mínimo 98,3% de sacarose, livre de fermentação, inseto de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Aparência: cor e cheiro próprios de açúcar. Validade mínima de 12 meses da data de entrega. Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido em kgS. - Secundária: fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico atóxico, transparente, resistente e termossoldado, com peso líquido total em kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n.º. do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem e modo de conservação.			
5	150	KG	ALHO (1ª LINHA). PREFERENCIALMENTE ACONDICIONADO EM CXS C/ 10 KGS, peso médio de aproximadamente 40grs. Estrangeiro ou Nacional. Classificação: Graúdo sem defeito, suficientemente desenvolvidos, com aspecto e sabor característico, uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e dentes chochos ou brotados. Características gerais: deverá estar livre de enfermidades, insetos ou parasitas, umidade, terra e de resíduos de fertilizantes. Quanto às características microbiológicas, deverá obedecer a legislação cabível.			



REFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

6	50	KG	ALHO DESCASCADO - Produto refrigerado: classificação extra, de ótima qualidade sem defeitos, manchas e lesões de origem física, mecânica e biológica (rachaduras, perfurações e fungos). Tamanho graúdo, livre de sujidades, substâncias tóxicas ou nocivas e material terroso. Características: cor branca, com aspecto, cor cheiro, e sabor próprios. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa. Embalagem primária plástica atóxica resistente. Deve constar na embalagem os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, quantidade do produto, data de fabricação, validade e modo de conservação.			
7	100	PCT	AMIDO DE MILHO (1ª LINHA) – PACOTES COM NO MÍNIMO 500 GRS. O produto deve ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos, não podem estar úmidos (umidade máxima de 14%), fermentados, rançosos, sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. . Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado ou filme de poliéster metalizado, resistente, termossoldado. - Secundária: caixas de papel. Rotulagem de acordo com a legislação vigente informações nutricionais. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem e modo de conservação, Validade mínima de 06 meses da data de entrega .			
8	15000	KG	ARROZ AGULINHA BENEFICIADO- Arroz beneficiado em perfeito estado de maturação, grãos íntegros, livres de sujidades e substâncias estranhas ao produto, sem glúten, contendo no mínimo de 95% de grãos inteiros. Rendimento: Após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Descrição Complementar: Arroz beneficiado, tipo: agulhinha, branco, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1 ACONDICIONADO EM PACOTES C/ 5 KGS. Acondicionamento em sacos plásticos transparentes com 5 kg. embalagem secundária: fardos de polietileno atóxico, transparente, incolor e resistente com 6 unidades			



REFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

			de 5 kg. Instruções no rótulo primária: data de fabricação, número do lote e data de validade; nome e origem do produto, dados do fabricante; peso líquido. PRAZO DE VALIDADE de, no mínimo, 05 (cinco) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias. Estar de acordo com a Portaria 269/09 (MAPA).			
9	50	PCT	AVEIA EM FLOCOS: pacotes de 500 gr, produto obtido através do processo tecnológico: laminação de grãos de aveia após a classificação, os grãos devem ser processados seguindo as normas de Boas Práticas de fabricação, embalagem primária plástica atóxica resistente, transparente e embalagem externa de caixa de papelão. Deve constar na embalagem os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, quantidade do produto e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.			
10	500	FR	AZEITE DE OLIVA PURO ,EXTRA VIRGEM: Acondicionado em embalagem de vidro ou enlatado, contendo 500 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) a contar da data de entrega.			
11	700	PCT	BISCOITO COM SAL (1º LINHA) - PCTE C/ NO MÍNIMO 400 GRS. Preparado a partir de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, água, açúcar e outras substâncias permitidas. Validade mínima de 5 meses da data de entrega. Embalagem filme bopp, suas condições devem estar de acordo com a res.263 de 22 de setembro de 2005, Anvisa. Rótulo: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverá estar impresso de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líq, n.º de registro no órgão competente e empilhamento máximo p/ armazenagem.			
12	1.200	PCT	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO - PCTE C/ NO MÍNIMO 400 GRS. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura			



REFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

			<p>vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, sal e aromatizante. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem: -Primária: pacotes em papel impermeável. - Secundária: caixas de papel ondulado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.</p>			
13	2.000	PCT	<p>BOLACHA DE MAISENA TIPO MARIA (1ª LINHA) – PCTE C/ NO MÍNIMO 400 GRS. De acordo com as NTA 02 e 48. Produzida a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais, tendo como composição básica os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, sal refinado, açúcar, aroma natural de laranja ou limão, aroma artificial e estabilizante de lecitina de soja. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem: -Primária: pacotes em papel impermeável. - Secundária: caixas de papel ondulado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.</p>			
14	1.500	UNID	<p>BROCOLIS NINJA - UNIDADE COM NO MÍNIMO 800 GR - Brócoli de ótima qualidade, apresentar coloração e tamanho típico da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e aparência. As verduras próprias para o consumo devendo estar fresca e isenta de insetos, enfermidades e de danos por eles provocados, estarem livres de folhas externas; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Quanto às características microbiológicas,</p>			



REFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

			devera obedecer a legislação vigente.			
15	1.500	PCT	CACAU 100% ;pacote com no mínimo 200 gr; com no mínimo 100 % de cacau,cacau em pó sem adição de açúcar. A embalagem deverá conter exteriormente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, peso líquido e prazo de validade.			
16	50	PCT	CAFÉ TORRADO E MOIDO (1º LINHA COM SELO DA ABIC)- pacote com no mínimo 500grs de acordo com as NTA 02 e 44 produzido a partir de grãos torrados, procedentes de espécies vegetais genuínos, são e limpos, contendo com no máximo 0,1% de impurezas(cascas, paus, etc). Aparência: pó homogêneo e fino. Cor:variando do castanho claro ao castanho escuro.Sabor e cheiro próprios.Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem: primária própria, fechada com costura resistente e peso líquido em grs ou kgs. Rotulagem de acordo com a legislação vigente nos rótulos das embalagens primária e secundária deveram estar impressa de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade peso líquido, nº do registro no órgão competente e empilhamento máximo			
17	7.000	KG	CARNE BOVINA (PATINHO) MOIDA CONGELADA INDIVIDUALMENTE (IQF). De acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97. Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característico da espécie. Características:Os cortes deverão ser moidos em discos de 06 mm. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Prazo de validade: 12			



REFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

			<p>meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem: Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p>			
18	3.500	KG	<p>CARNE BOVINA (PATINHO) EM ISCAS(2X2X2 CM) CONGELADA SEPARADAMENTE (IQF); De acordo com a NTA 03. Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97. Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característico da espécie. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Prazo de validade: 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem: Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar de 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado,</p>			



REFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

			<p>data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p>			
19	5.700	KG	<p>CARNE SUINA SEM SAL, PERNIL TRASEIRO (1ª LINHA). Preferencialmente acondicionada em PCTE C/ 5 KGS. Em iscas, congelado, sem osso, sem pele, as iscas deverão ter dimensões aproximadas de 4cmx2cmx2cm, durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). ROTULAGEM de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens devese estar impresso de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n.º de registro no órgão competente. O produto deve estar de acordo com a nta-3, do decreto estadual 12486 de 20/10/78, portaria n1. 428/MS, de novembro de 1993 e resolução número 23 de 15 de março de 2000. Deverá ter ausência de aditivos e 15% de proteína. Embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente E transparente. Congelado a temperatura de -15°C.</p>			
20	3.200	KG	<p>CORTES DE FILÉ DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE CONGELADO-PCTE C/ NO MÍNIMO 1,5 KG. ROTULAGEM:De acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem devese estar impresso de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido e nº de registro no órgão competente. CARACTERÍSTICAS: consistência firme, cor característica, odor fresco e agradável, a temperatura deve ser de -15°C de acordo com a legislação vigente. É obrigatório manter o produto na embalagem original do fabricante.</p>			

**REFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA**

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

21	5	KG	COLORÍFICO/COLORAU -PACOTE DE 500 GRAMAS. Colorífico de urucum, com coloração vermelho intensa, pó fino homogêneo com aspectos característicos cor, odor e sabor próprios. Isentos de materiais estranhos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura e / ou Ministério da Saúde.			
22	6.000	KG	COXA DA ASA DE FRANGO CONGELADA - PACOTE COM NO MÍNIMO 1,5 KG; ROTULAGEM: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens deverá estar impresso de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; n.º de registro no órgão competente. CARACTERÍSTICAS: carne macia ao contato, pele elástica e quase lisa, odor fresco e agradável, congelado, a temperatura deve ser de -15°C.			
23	700	KG	COXA E SOBRE COXA DESOSSADA - sem osso e sem pele, sadio, dentro dos padrões de inspeção estabelecidos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal". CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne de frango, corte coxa e sobrecoxa, sem osso e sem pele e sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. NÃO CONTÉM GLUTEN. A carne de frango coxa e sobrecoxa deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Não poderão apresentar mais que 6% de degelo/água.OBS: O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Instrução Normativa nº 32 de 03 de dezembro de 2010). A TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DO PRODUTO É DE -12°C OU MENOR DE ACORDO COM A RDC nº 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA.			
24	50	CX	CREME DE LEITE; apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%; embalagem longa vida, pesando no mínimo 200 gramas,			



REFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

			com validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma- 146, de 07/03/96.			
25	60	LT	ERVILHA VERDE EM CONSERVA (1ª LINHA) – LATA C/ 2 KG; simples; inteira; imersa em líquido; tamanho e coloração uniformes; validade mínima de 16 meses, a contar da data da entrega; sendo considerado como peso líquido o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a nta 31 (decreto 12486 de 20/10/78).			
26	2.400	SACHÊ	EXTRATO DE TOMATE, EMBALAGEM TIPO SACHE COM 340 G; produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico: preparado com frutos maduros sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isentos de sujidades e fermentação; validade mínima de oito meses a contar da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a NTA - 32 (DECRETO 12.486 de 20/10/78)			
27	400	PCT	FARINHA DE MANDIOCA TIPO BIJU (1ª LINHA) – PCTE C/ NO MÍNIMO 500 GRS. De acordo com a NTA 34, fabricação a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada, e isenta de radical cianeto, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, não fermentada, não rançosa e ter, no máximo, 14% p/p de umidade. Validade mínima de 2 meses da data de entrega. Embalagem: - Primária: pacote de polietileno atóxico, resistente, termossoldado e peso líquido em grs, ou em filme de poliéster metalizado com polietileno atóxico e peso líquido em grs. - Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente e peso líquido total em Kgs ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total em Kgs. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n.º de registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.			

**REFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA**

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

28	5.000	KG	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL – acondicionados em SACOS DE 25 KG - enriquecida com ferro e ácido fólico. Obtido de grãos de trigo sãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer a legislação vigente, a composição centesimal aproximada deve ser: proteínas=10g; lipídios=1g; glicídio=75g. Prazo mínimo de validade 04 meses.			
29	4.500	KG	FEIJÃO CARIOQUINHA NOVO TIPO 1 (1ª LINHA). PREFERENCIALMENTE ACONDICIONADO EM PCTE C/ 2 KGS. De acordo com as NTA 02 e 14. Classificado com tipo cores, isto é, constituído de grãos com a mesma coloração, admitindo-se no máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos de animais ou vegetais, de pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e/ou descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, deverão ser de produção da última safra. Validade mínima de 6 meses da data de entrega. Embalagem: Primária: - saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido em Kgs. - Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente e peso líquido total em Kgs ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total em Kgs. Rótulo: de acordo com a legislação vigente. Rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as informações: identificação do produto, inclusive classificação e marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n.º de registro no órgão competente e empilhamento máximo p/ armazenagem.			
30	700	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO; composto de saccharomyces cerevisial, acondicionado em embalagem apropriada de no mínimo 500 gramas, com validade mínima de 28 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-81 (decreto 12486 de 20/10/78).			

**REFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA**

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

31	50	KG	FERMENTO QUIMICO TIPO EM PÓ (1ª LINHA). Composto de pirofosfato, ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato monocalcio. Validade mínima de 04 meses da data de entrega. Acondicionado em frascos com peso em kgs, hermeticamente fechado, e suas condições deverão estar de acordo com a nta-81 (decreto 12486 de 20/10/78). Rótulo: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverá estar impresso de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líq e n.º de registro no órgão competente.			
32	720	PCT	FUBA DE MILHO (1ª LINHA) – PCTE C/ NO MINIMO 500 GRS. De acordo com a NTA 34. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentado e/ou rançoso. Ter no máximo, 15% (quinze por cento) p/p de umidade. Validade mínima de 03 meses da data de entrega. Embalagem: - Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido em gramas. - Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente com peso líquido em Kgs. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.			
33	21.000	LT	LEITE UHT/UAT TIPO INTEGRAL (1ª LINHA)-CAIXA COM 1 LT. Leite uht/uat integral; teor de matéria gorda mínimo de 3%; embalagem estéril e hermeticamente fechada, caixa cartonada aluminizada, acondicionada em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370/97 (mapa) e resolução rdc 259/02 e rdc 360/03; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. Determinados pelo mapa e Anvisa; com validade na data de fabricação de 120 dias e validade mínima de 100 dias na data da entrega;			

**REFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA**

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

34	2.500	KG	MAÇA NACIONAL FUJI CLASSIFICAÇÃO 163/ 175. Fruto com peso mínimo de 90 grs por unidade. Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios das variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA.			
35	4.000	PCT	MANTEIGA COM SAL: Derivada de leite bovino, com certificado da Vigilância Sanitária, de 1ª qualidade. Acondicionada em embalagem própria de 200 gr, resistente e atóxica, contendo rótulo com informações nutricionais, lote, ingredientes, procedência, data de fabricação e validade			
36	300	POTE	MARGARINA VEGETAL COM NO MÍNIMO 70% DE LÍPIDEOS (1ª LINHA)- POTE C/ NO MÍNIMO 500 GRS. De acordo com a NTA 02 e 50. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas com os seguintes ingredientes básicos: óleo de milho, óleo vegetal hidrogenado, leite em pó desnatado, sal corante beta caroteno, estabilizante de lecitina de soja e mono diglicerídio, conservador de sorbato de potássio, acidulante ácido láctico e aroma artificial de manteiga, sem colesterol. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em pote plástico atóxico, resistente e próprio para armazenagem e conservação do produto. Validade mínima de 6 meses da data de entrega. Rótulo: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverá estar impresso de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido em grs, n.º de registro no órgão competente e empilhamento máximo p/ armazenagem. Conservado sob a temperatura não superior a 4°C, transportado em veículos refrigerados.			



REFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

37	2.200	PCT	MASSA PARA MACARRONADA SEM OVOS, TIPO PARAFUSO (1ª LINHA)– acondicionado em pacote com no mínimo 500 GRS: composto de sêmola de trigo, enriquecida com ferro, ácido fólico e corantes naturais de cúrcuma e urucum. Após o cozimento indicado na embalagem, deve-se apresentar solto, macio e com sabor característico. Embalagem: Primária: sacos de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado. Validade mínima de 06 meses. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação, composição centesimal, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e n.º de registro no órgão competente.			
38	650	PCT	MASSA PARA MACARRÃO SEM OVOS DE LETRINHA - pacote com 500 gramas (MASSA DE SÊMOLA). Produto obtido, exclusivamente, de Farinha de Trigo - Tipo 1 (sêmola / semolina de trigo) resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação. Ingredientes: sêmola / semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma e/ou betacaroteno. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, contendo marca do produto, nome do fabricante, validade, data de fabricação e número do lote. Validade mínima: 06 meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 60 dias da data de entrega.			
39	2.300	KG	MELÃO AMARELO; "in natura" próprio para consumo, deveser procedente de espécies vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresco, ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e da variedade. Apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deve ser colhido cuidadosamente e não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.A polpa e o pedúnculo, quando houver deverão se apresentar intactos e firmes.			
40	60	LT	MILHO VERDE EM CONSERVA (1ª LINHA) LATA C/ 2 KG; grãos inteiros; imerso em líquido de cobertura; tamanho e coloração uniformes; com validade mínima de 16 meses a contar da data da entrega; devendo ser considerado			

**REFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA**

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

			como peso líquido o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-31 (decreto 12486 de 21/10/78).			
41	2.100	LT	OLEO REFINADO DE SOJA (1ª LINHA) – LATA C/ NO MÍNIMO 900 ML. De acordo com as NTA 02 e 50. Preparado á partir de grãos de soja são e limpos. Sem conservantes, livre de matéria terrosa, de parasitas e detritos de animais e vegetais. Validade mínima de 12 meses da data de entrega. Embalagem: - Primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário ou frasco de plástico atóxico contendo volume líquido ml. - Secundária: caixa de papelão ondulada com abas superiores e inferiores lacradas. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação, a composição centesimal e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n.º de registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.			
42	3	KG	OREGANO- PACOTES DE 200 GRS .Oregano desidratado, com aspecto, odor e sabor característico; isento de mofo e substancias estranhas; embalado em saco plástico transparente e atóxico. Com identificação de procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade.			
43	5.000	DZ	OVOS DE GALINHA BRANCOS, GRANDES (1ª QUALIDADE). Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais sadios. Isentos de sujidades, trincos e quebras na casca. De produção recente e embalados em cartelas, protegidos por filme de PVC, devidamente destacando o nome do produtor, carimbo do SIF ou SISF, data da embalagem, validade e as condições de armazenamento. Podendo ser acondicionados em caixas de papelão com tampa.			
44	170	KG	PIMENTÃO VERDE EXTRA AA; Produto procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica			



REFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

			ou por insetos e doenças que afetem suas características. Não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Tamanho médio e uniforme padrões ANVISA.			
45	1.000	KG	SAL IODADO REFINADO DE MESA (1ª LINHA). Preferencialmente acondicionado em pcte com 1 kg. De acordo com NTA 71. Cristais brancos com granulação uniforme, devendo passar totalmente por peneira nº 20 (0,841 mm de abertura) e 25% no mínimo, deve passar por peneira nº 60 (0,25 mm de abertura), com antiemectante. Contendo sal de iodo não tóxico, na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por Kg de sal, de acordo com a legislação federal específica. Livre de matéria terrosa, de parasitos, larvas e de detritos animais e vegetais. Aparência: cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo. Cor: branca Cheiro: inodoro. Sabor: salino. Validade mínima de 12 meses da data de entrega. Embalagem: – Primária: saco de polietileno atóxico, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido em kg. – Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente e peso líquido total em kg ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total em Kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº de registro no órgão competente e empilhamento máx. p/ armazenagem.			



REFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA

ESTADO DE SÃO PAULO

Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

46	360	FR	VINAGRE BRANCO- FRASCO C/ NO MÍNIMO 750 ML. De acordo com NTA 02 e 72. Preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Sem conservantes e sem corantes. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Aparência: líquido límpido. Cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 06 meses da data de entrega. Embalagem: - Primária: frasco de vidro ou plástico atóxico com volume líquido em ml, próprio para conservação e armazenagem do produto. - Secundária: caixa de papelão ondulado, firme e resistente. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, n.º de registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.			
Valor TotalR\$						

VALOR POR EXTENSO: ()

I - Nos valores acima estão compreendidos todos os custos diretos e indiretos incidentes na data da apresentação desta proposta, incluindo entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, transporte e lucro.

II- Declaramos conhecimento integral dos termos do Edital da presente licitação e seus anexos, em especial ao prazo de entrega, condições de pagamento dos itens e aos demais atos editalícios aos quais sujeitamos.

III Declaramos que o prazo de validade de nossa proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega dos envelopes..

Monte Azul Paulista - SP, ___ de _____ de 2.023

Nome do Responsável -(Carimbo com CNPJ(MF) e assinatura do responsável)

Obs: apresentar dentro do envelope 01 – PROPOSTA