



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO
Praça Rio Branco, n.º 86 - CEP 14.730-000

ANEXO VI

FORMULÁRIO PROPOSTA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2024
REGISTRO DE PREÇOS Nº 0012024
PROCESSO DE COMPRAS Nº 004/2024

À
Prefeitura Municipal de Monte Azul Paulista
Praça Rio Branco, nº 86 - Centro
Monte Azul Paulista – Estado de São Paulo

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

Prezados Senhores,

I- Pela presente, declaramos inteira submissão aos preceitos legais em vigor, especialmente da Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, regulamentadas pelo Decreto Municipal nº 3.992, de 08 de dezembro de 2023, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, as disposições da Lei Federal nº 14.133/21, com suas alterações posteriores, e as cláusulas e condições do Pregão Presencial n.º 002/2024.

II - Propomos a Prefeitura do Município de Monte Azul Paulista SP, fornecer **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.** conforme segue:

ITEM	QUANTIDADE	UN	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO PRODUTO	MARCA	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
1	1600	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.			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

2	1200	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 fisicos e mecânicos oriundo do manuseio e transporte.		
3	50	PCT	AÇAFRÃO - PACOTE DE 50 GRAMAS. Pó fino e puro, homogêneo, coloração amarela intensa,com aspecto odor e sabor característico. ISENTO de mofo e substancias estranhas; embalado em saco plástico transparente e atóxico; resistente e hermeticamente vedado, devidamente rotulado, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.		
4	4500	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 liquido em kgS. - Secundária: fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico atóxico, transparente, resistente e termossoldado, com peso liquido 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°. do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem e modo de conservação.		
5	600	KG	ACHOCOLATADO EM PÓ - achocolatado em pó. Ingredientes: açúcar, maltodextrina, cacau em pó, sal, vitaminas, minerais, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Sem glúten. Com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Embalagem de plástico atóxico com no mínimo 370 gramas. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.		
6	10	UN	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO - adoçante dietético, liquido. Composto por: água, sorbitol, edulcorantes artificiais: sacarina sódica, ciclamato de sódio e sucralose. Conservadores: ácido benzóico, metilparabeno. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, número do lote, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto. Registrado no Ministério da Agricultura. Embalagem de no mínimo 160ml.		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

7	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.		
8	150	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 n° 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.		
9	80	KG	AMIDO DE MILHO (1ª LINHA) - PACOTES COM NO MÍNIMO 400 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, n° do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem e modo de conservação, Validade mínima de 06 meses da data de entrega .		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

10	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 plástico transparentes com 5 kg. embalagem secundária: fardos de polietileno atoxico, transparente, incolor e resistente com 6 unidades de 5 kg. Instruções no rótulo primária:data de fabricação, numero 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).			
11	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 primaria plástica atoxica 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.			
12	96	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.			
13	50	PCT	BATATA PALHA - batata palha fina, sequinha e crocante com cor, odor e sabor característicos, isenta de gorduras trans, obtido a partir do processamento da batata selecionada descascada, ralada tipo palha, integra, sem cascas. Embalagem contendo 500 gramas. Contendo identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade do produto, sendo que o mesmo deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

14	500	KG	BETERRABA - in natura, tamanho uniforme: Tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Os tubérculos próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e são, e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem de colheita recente; serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estarem danificados por quaisquer lesões de origem mecânica que afetem sua aparência; estarem livres de enfermidades; estarem livres de terra aderente à casca; estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; estarem livres de resíduos de fertilizantes, a polpa deverá estar intacta e limpa; quanto às características microbiológicas, os tubérculos deverão obedecer à legislação vigente. Não deverá apresentar sujidades parasitas e larvas.		
15	640	KG	BISCOITO COM SAL (1º LINHA) - PCTE C/ NO MÍNIMO 320 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.		
16	16	KG	BISCOITO CREAM CRACKER INTEGRAL - Biscoito de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico entre outros. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Pacotes de com no mínimo 320 gramas .		
17	20	PCT	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL-Arroz integral , ervilha ,milho ,semente de girassol ,semente de linhaça, semente de chia quinoa em grão e sal marinho . Não pode conter , soja , leite e ovos, a rotulagem tem que estar de acordo com a legislação vigente . Pacotes de 80 gramas .		
18	40	PCT	BISCOITO SABOR LEITE ZERO AÇÚCAR - biscoito tipo leite com zero adição de açúcares e lactose. Com adoçante de origem natural e sem lactose, para ser consumido por diabéticos e intolerantes a lactose. Zero gorduras trans e livre de transgênicos. Pacote de 115 à 140 gramas.		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

19	320	KG	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO - PCTE C/ NO MÍNIMO 320 GRS. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura 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, n° do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.		
20	320	KG	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE - PCTE C/ NO MÍNIMO 320 GRS. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura 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, n° do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.		
21	320	KG	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE - PCTE C/ NO MÍNIMO 320 GRS. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura 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, n° do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

22	32	KG	BOLACHA TIPO MAISENA ZERO LACTOSE - Sem Lactose (350 a 400g): classificação/ Características gerais: tipo maisena embalada em pacotes de 350 a 400g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sal refinado, fermentos químicos e ingredientes nutritivos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizantes e melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. A Bolacha deverá apresentar crocância característica do produto não podendo estar dura e/ou murcha. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses.		
23	500	KG	BOLACHA DE MAISENA TIPO MARIA (1ª LINHA) - PCTE C/ NO MÍNIMO 320 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, n° do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.		
24	1500	UNID	BROCOLIS NINJA - UNIDADE COM NO MÍNIMO 600 a 800 GRS - Brócoli de ótima qualidade, apresentar coloração verde escura. Não serão permitidos defeitos que afetem a sua conformação e aparência. Compactas, com granulação fina e sem sinais de murcha, íntegra com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isenta de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Aspecto, cor e sabor característicos do produto. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos. As unidades próprias para o consumo devem 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, devesse obedecer a legislação vigente.		
25	500	PCT	CACAU 100% - pacote com no mínimo 500 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.		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

26	1000	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, n° do registro no órgão competente e empilhamento máximo			
27	3	KG	CANELA EM PÓ - Canela em pó. Textura fina, homogênea, coloração marrom dourado. Isento de sujidades e mofo. Embalagem plástica transparente, atóxica. Constando obrigatoriamente dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade.			
28	6000	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, de primeira qualidade, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O limite máximo para espécie de gordura bovina é de 5% 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 (É PROIBIDO CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, QUÍMICOS E FÍSICOS). 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, 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			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

			<p>papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária. TEMPERATURA PARA O RECEBIMENTO DO PRODUTO É DE -12°C OU MENOR, CONFORME RDC n° 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA.</p>			
--	--	--	--	--	--	--



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

29	1500	KG	<p>CARNE BOVINA (PATINHO) EM CUBOS (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. O limite máximo para espécie de gordura bovina é de 5% 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 Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos (É PROIBIDO CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOS E QUÍMICOS NO PRODUTO). 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, 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. A TEMPERATURA DE RECBIMENTO DO PRODUTO É DE -12°C OU MENOR, DE ACORDO COM A RDC n° 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA.</p>		
----	------	----	--	--	--



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

30	4000	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. O limite máximo para espécie de gordura bovina é de 5% 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 (É PROIBIDO CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOS E QUÍMICOS NO PRODUTO). 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, 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. A TEMPERATURA DE RECBIMENTO DO PRODUTO É DE -12°C OU MENOR, DE ACORDO COM A RDC n° 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA.</p>		
31	6000	KG	<p>CARNE SUÍNA SEM SAL, PERNIL TRASEIRO (1ª LINHA). 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 devesse 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 (É PROIBIDO CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOS E QUÍMICOS NO PRODUTO). Embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente E transparente. TEMPERATURA DE RECEBIMENTO É DE -12°C OU MENOR, CONFORME RDC 216 DE 15 SETEMBRO DE 2004 ANVISA.</p>		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

32	300	PCT	CHA MATTE (1ª LINHA) - PCTE C/ NO MÍNIMO 250 GRS. De acordo com as NTA 2 e 46. Beneficiado, composta de folhas de erva-mate tostada para infusão, sem corante artificial, com no mínimo de 70% de folhas e no máximo 10% p/p de umidade. Isenta de sujidade, parasitas e larvas. Aparência: folhas, hastes, pecíolo e pedúnculos fragmentados e secos. Cor: verde escura. Cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 12 meses da data de entrega. Embalagem de caixa de papelão fino, acondicionada internamente em saco de papel impermeável, contendo peso líquido em grs. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens 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° do registro no órgão competente e empilhamento máximo para armazenagem.		
33	50	KG	COCO RALADO PURO - coco ralado puro, tamanho médio, sem açúcar, parcialmente desidratado, obtido por processo tecnológico adequado, com umidade máxima de 4% p/p e lipídeos entre 35% a 60%. Isento de impurezas, sujidades e ranço. Íntegras e que contenham a data de fabricação e validade. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega e produto com no máximo 20 dias de fabricação. Pacote de no mínimo 1 kg.		
34	6	PCT	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.		
35	600	KG	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 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 e n° 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. A TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DO PRODUTO É DE -12°C OU MENOR DE ACORDO COM A RDC n° 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA.		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

36	6500	KG	COXA DA ASA DE FRANGO CONGELADA - PACOTE ENTRE 800 GRAMAS À 1,0 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. A TEMPERATURA DE RECEBIMENTO DEVE SER DE -12°C OU MENOR DE ACORDO COM A RDC nº 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 ANVISA.			
37	7000	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.			
38	150	KG	CHEIRO VERDE VERDURA - in natura, contendo cebolinha e salsa, na cor verde, fresca com aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, colhidas ao atingir o grau de evolução completo e em perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas, larvas e defensivos agrícolas.			
39	30	KG	CREME DE CONFEITEIRO - embalagem de 1 quilo, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 do CNNPA e RDC 40 - ANVISA.			
40	50	CX	CREME DE LEITE; apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%; embalagem longa vida, pesando no mínimo 200 gramas, 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.			
41	72	LATA	ERVILHA VERDE EM CONSERVA (1ª LINHA) - LATA C/PESO DRENADO 1,7 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).			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

42	1100	KG	EXTRATO DE TOMATE, EMBALAGEM TIPO SACHE COM NO MÁXIMO 300 GR; 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)			
43	700	PCT	FARINHA DE MANDIOCA TIPO BIJÚ (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.			
44	9000	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.			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

45	5000	KG	FEIJÃO CARTÓQUINHA NOVO TIPO 1 (1ª LINHA). PREFERENCIALMENTE ACONDICIONADO EM PCTE C/ 1 KG. 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, 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.			
46	1200	PCT	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO; composto de saccharoronyces 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).			
47	120	UN	FERMENTO QUIMICO TIPO EM PÓ (1ª LINHA) 250 GRAMAS - Composto de pirofosfato, ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato monocalcio. Validade mínima de 04 meses da data de entrega. Acondicionado em frascos de 250 gramas, 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 líquido e n.º de registro no órgão competente.			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

48	800	PCT	FUBÁ 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.			
49	240	PCT	GRÃO DE BICO - PCT C/ NO MINIMO 500 GRS - produto de primeira qualidade, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade, contendo 500g, validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.			
50	20	KG	HORTELA - in natura e de primeira qualidade, com folhas integras e cor característica, livre de fungos e parasitas. Não poderá apresentar mofo, manchas pretas e folhas murchas. Isenta de sujidades. Acondicionada de forma a evitar danos físicos. O transporte e a conservação deverão ser em condições adequadas para o consumo.			
51	7000	UN	IOGURTE - Iogurte de morango; líquido individual (bebida láctea fermentada), refrigerado, mistura homogênea, sem estufamento, mofo, precipitação e sem glúten. Embalagem primária: plástica, atóxica, resistente, contendo de 140 ml a 200 ml, individual apresentando identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente, com validade de no mínimo 30 dias. O produto deve estar inscrito na Secretaria da Agricultura e Abastecimento do estado de São Paulo - SIF, SISP ou DIPOA, com número de inspeção. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, temperaturas do caminhão e do produto até 7 °Celsius. No seu rótulo deve conter informações sobre lactose, nutricionais por porção, data de validade, lote e número de registro de inspeção no Ministério da Agricultura			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

52	150	UN	IOGURTE ZERO LACTOSE - Iogurte de frutas líquido individual (bebida láctea fermentada) (sabores: morango, coco, e mix de frutas), leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite reconstituído, enzima lactase, refrigerado, mistura homogênea, sem estufamento, mofo, precipitação e sem glúten. Embalagem primária: plástica, atóxica, resistente, contendo de 140 ml a 200 ml, individual apresentando identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente, com validade de no mínimo 30 dias. O produto deve estar inscrito na Secretaria da Agricultura e Abastecimento do estado de São Paulo - SIF, SISP ou DIPOA, com número de inspeção. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega, temperaturas do caminhão e do produto até 7 °Celsius. No seu rótulo deve conter informações sobre lactose, nutricionais por porção, data de validade, lote e número de registro de inspeção no Ministério da Agricultura			
53	40	KG	KIWI - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, peso médio de 100 gramas cada, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte.			
54	60	LT	LEITE DE COCO PARA BEBER - embalagem longa vida (tetrapack), contendo 1.000 ml. Ingredientes: leite de coco (água, creme de coco), proteína de ervilha, fosfato tricálcico (cálcio), vitaminas, estabilizantes, emulsificante lecitina de girassol, aroma natural e edulcorante stevia. Não contém glúten. Pode conter traços de amêndoas. Sem adição de açúcares. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega.			
55	180	LT	LEITE DE SOJA INTEGRAL - embalagem longa vida (tetrapack), contendo 1.000 ml. Ingredientes: água, grãos de soja, açúcar, minerais, sal, vitaminas, aromatizante, estabilizantes, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Contém soja e derivados. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega			
56	25.000	LT	LEITE UHT/UT TIPO INTEGRAL (1ª LINHA) - CAIXA COM 1 LT. 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			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

			dias e validade mínima de 100 dias na data da entrega.			
57	500	LT	LEITE ZERO LACTOSE- Leite UHT integral para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral, enzima lactase e estabilizantes. Embalagem trespak de 1 litro, e registro de inspeção no Ministério da Agricultura.A embalagem deve conter as seguintes informações: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, peso, datas de fabricação e validade. Modo de conservação.			
58	120	PCT	LENTILHA - PACOTE C/ NO MINIMO 500 GRS produto de primeira qualidade, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade, contendo 500g, validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.			
59	3500	KG	MAÇA NACIONAL FUJI CLASSIFICAÇÃO 163/175. Fruto com peso mínimo de 50 a 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.			
60	300	KG	MANDIOQUINHA SALSA - mandioquinha tipo salsa, fresca, compacta e firme, tamanho e cor uniformes.			
61	1000	POTE	MANTEIGA COM SAL - Manteiga de primeira qualidade com sal, ingredientes (Creme de leite, cloreto de sódio (sal) e corante natural de urucum INS 160b), com as características sensoriais satisfatórias e com as procedência, data de fabricação e validade. Acondicionada em embalagem própria de 500 gr. Produto com no máximo 15 dias de fabricação. Deverá ser transportado em carro refrigerado de acordo com a recomendação do fabricante e/ou conforme legislação sanitária vigente, contendo rótulo com informações nutricionais, lote.			
62	120	POTE	MANTEIGA ZERO LACTOSE - Manteiga de primeira qualidade com sal, ingredientes (Creme de leite, cloreto de sódio (sal de cozinha) e enzima lactase), com as características sensoriais satisfatórias e com as procedência, data de fabricação e validade. Acondicionada em embalagem própria de 500 gr. Produto com no máximo 15 dias de fabricação. Deverá ser transportado em carro refrigerado de acordo com a recomendação do fabricante e/ou conforme legislação sanitária vigente, contendo rótulo com informações nutricionais, lote.			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

63	2400	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.			
64	50	PCT	MASSA PARA MACARRÃO DE ARROZ - Características técnicas: tipo espaguete. Tendo como ingredientes apenas farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante. Não pode conter soja ou traços nos ingredientes. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: embalagem de 500g. Validade: mínima de 06 meses.			
65	5000	PCT	MASSA PARA MACARRONADA, 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.			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

66	800	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.		
67	50	PCT	MASSA PARA MACARRÃO TIPO INTEGRAL- Características técnicas: tipo parafuso, contendo em seus ingredientes: Farinha de trigo integral e fibra de trigo. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: embalagem de 500g. Validade: mínima de 06 meses.		
68	3500	KG	MELÃO AMARELO; "in natura" próprio para consumo, deverá ser 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.		
69	80	KG	MELHORADOR PARA PÃES DE USO NA PANIFICAÇÃO EM PÓ, EMBALAGEM - CX COM 20 QUILOS. Composto de amido de milho ou fécula de mandioca ou leveduras. Para a elaboração do pão, proporcionando melhor desenvolvimento da massa e conferindo melhor textura, aroma, sabor, coloração e durabilidade aos produtos obtidos. 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, ingredientes, 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, forma de armazenamento.		
70	300	PCT	MILHO PARA PIPOCA - Produto de primeira qualidade, acondicionado em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade, quantidade do produto. Pacotes com 500		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

			gramas. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.			
71	72	LT	MILHO VERDE EM CONSERVA (1ª LINHA) LATA C/PESO DRENADO 1,7 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 como peso líquido o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-31 (decreto 12486 de 21/10/78).			
72	50	PCT	MISTURA PARA BOLO - Mistura para bolo isenta de gluten e lactose - produto sem glúten e sem lactose. Composto por açúcar, farinha de arroz, fécula de batata, cacau em pó, sal, aromatizante. Embalagem de 450 g. Livre decorantes artificiais, sem aromatizantes artificiais, feito com farinha de arroz, livre de conservantes e outros aditivos alimentares. Produto comno mínimo 10 meses de validade.			
73	20	PCT	MISTURA EM PÓ PARA BOLO, DIET/ZERO AÇÚCAR - Ingredientes: farinha de trigo especial, polidextrose, sorbitol e ingredientes nutritivos - sabores, coco, chocolate, laranja, baunilha. Embalagens de 300 gramas. Especificações de rotulagem de acordo com as leis vigentes. Produto deve ter mínimo 10 meses de validade do dia da entrega.			
74	100	SACHÊ	MISTURA PARA MOLHO ESCURO (DEMI GLACE) - SACHE C/ NO MINIMO 290 GRA - MOLHO EM PÓ OU LIQUIDO- A BASE DE CARNE . 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, ingredientes ,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, forma de armazenamento			
75	90	KG	MISTURA PARA PREPARO DE BOLO - SABOR BAUNILHA - mistura para preparo de bolo, sabor baunilha. Composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, fermentos químicos, sal, estabilizantes, aroma e outros ingredientes permitidos. Embalagem com 5 quilos. Embalagem primária em pacote plástico, hermeticamente fechado e com validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 273/05, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

76	90	KG	MISTURA PARA PREPARO DE BOLO - SABOR COCO - mistura para preparo de bolo, sabor coco. Composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, fermentos químicos, sal, estabilizantes, aroma e outros ingredientes permitidos. Embalagem com 5 quilos. Embalagem primária em pacote plástico, hermeticamente fechado e com validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 273/05, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.		
77	150	KG	MISTURA PARA PREPARO DE BOLO - SABOR CHOCOLATE - mistura para preparo de bolo, sabor chocolate. Composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, fermentos químicos, sal, estabilizantes, aroma e outros ingredientes permitidos. Embalagem com 5 quilos. Embalagem primária em pacote plástico, hermeticamente fechado e com validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 273/05, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.		
78	90	KG	MISTURA PARA PREPARO DE BOLO - SABOR LARANJA - mistura para preparo de bolo, sabor laranja. Composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, fermentos químicos, sal, estabilizantes, aroma e outros ingredientes permitidos. Embalagem com 5 quilos. Embalagem primária em pacote plástico, hermeticamente fechado e com validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 273/05, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.		
79	90	KG	MISTURA PARA PREPARO DE BOLO - SABOR LIMÃO - mistura para preparo de bolo, sabor limão. Composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, fermentos químicos, sal, estabilizantes, aroma e outros ingredientes permitidos. Embalagem com 5 quilos. Embalagem primária em pacote plástico, hermeticamente fechado e com validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 273/05, RDC 14/14 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

80	40	KG	MORANGO - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Para evitar danos maiores os mesmos devem estar acondicionados em embalagens menores.		
81	2000	LT	ÓLEO REFINADO DE SOJA (1ª LINHA) - LATA C/ NO MÍNIMO 900 ML. De acordo com as NTA 02 e 50. Preparado a 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.		
82	15	PCT	OREGANO - PACOTES DE 200 GRS .Oregano desidratado, com aspecto, odor e sabor característico; isento de mofo e substâncias estranhas; embalado em saco plástico transparente e atóxico. Com identificação de procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e validade.		
83	6000	DZ	OVOS EXTRA A BRANCO GRAÚDO (60 A 65G) Ovo de galinha, fresco, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem brilho, sem deformações, sangue, fezes ou rachaduras e totalmente intactos. De produção recente e embalados em cartelas, protegidos por filme PVC, 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. Deverão ser de tamanho GRANDE com peso aceitável de 60 a 65g.		
84	150	UN	PÃO TIPO FORMA INTEGRAL ZERO AÇUCAR: Pão fatiado 12 Grãos zero açúcar , zero gorduras. Ingredientes:Farinha de trigo integral, glúten, semente de girassol, grão de trigo, grão de centeio, flocos de aveia, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de centeio, vinagre, sal, semente de linhaça, grão de quinoa e ingredientes nutritivos sem açúcar refinado.Pacotes contendo de 350 g à 500 g de fatias dos pães.Embalagens e rotulagem de acordo com as leis vigentes, contendo informações do fabricante, lote e data de validade (mínima de 20 dias ao contar com data da entrega). o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.		
85	40	KG	PÊSSEGO - de primeira qualidade, apresentando tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

86	40	KG	PRESUNTO - presunto cozido sem a cada de gordura, obtido a partir de pernil suíno, baixa adição de sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagens em formato de paralelepípedo, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo mínimo de validade de 6 meses a contar da data de entrega. Pacotes de aproximadamente três quilos.			
87	80	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 imediato 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.			
88	40	PCT	POLVILHO AZEDO - PCT C/ NO MNIMO 500 GRS produto de primeira qualidade, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, deve ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses. Pacote com 500 gramas, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade.			
89	40	PCT	POLVILHO DOCE - PCT C/ NO MINIMO 500 GRS -produto de primeira qualidade, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, deve ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses. Pacote com 500 gramas, contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade.			
90	40	KG	QUEIJO TIPO MUÇARELA - produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato em paralelepípedo, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com baixa adição de sal. A crosta deverá ser fina ou não formada, a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Prazo mínimo de validade de 6 meses a contar da data de entrega, com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

			apresentem alteradas. Pacotes de aproximadamente quatro quilos.			
91	3000	POTE	REQUEIJÃO CREMOSO - Requeijão cremoso tradicional, de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característicos, sem adição de amido. Apresentação: copo resistente de polietileno contendo 200g. Ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não contém glúten. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega, deve conter informações nutricionais e acondicionamentos de acordo com as legislações vigentes sendo entregue em caminhões com temperatura até 7°C. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente.			
92	20	POTE	REQUEIJÃO CREMOSO VEGETAL - Requeijão cremoso vegetal apresentação copo de 180g á 200g a unidade. Ingredientes: leite vegetal e óleos vegetais , água, sal, textura cremosa; feito com leites vegetais ,sem lactose; rico em cálcio, 100% vegano;sem glúten.De qualidade comprovada. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega.Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega,deve conter informações nutricionais e acondicionamentos de acordo com as legislações vigentes sendo entregue em caminhões com temperatura até 7 Celsius. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente			
93	100	POTE	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE - Classificação/ Características gerais: leite desnatado pasteurizado, creme de leite, sal, enzima lactase, estabilizante, conservante, isento de amido, processado em condições higiênicas sanitárias, isenta de pontos de bolores e ou sujidades. Uso Não Culinário. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével. Embalagem: plástica ou em potes contendo aproximadamente 200g.O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega. com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega, acondicionamentos de acordo com as legislações vigentes sendo entregue em caminhões com temperatura até 7 Celsius.			



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

94	1200	KG	<p>SAL IODADO REFINADO DE MESA (1ª LINHA). Preferencialmente acondicionado em pçte com 1 kg. De acordo com NTA 71. Cristais brancos com granulação uniforme, devendo passar totalmente por peneira n° 20 (0,841 mm de abertura) e 25% no mínimo, deve passar por peneira n° 60 (0,25 mm de abertura), com antiulectante. 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 multifolhado, 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, n° de registro no órgão competente e empilhamento máx. p/ armazenagem.</p>		
95	2000	KG	<p>TOMATE MOLHO - in natura, fresco, de primeira qualidade, com 70 a 90 % da maturação do fruto, sendo o fruto firme procedente de planta sadia, com tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, ideal ao consumo mediato e imediato para a cocção de molho de tomate natural. Estar livre de enfermidades e quaisquer lesões de origem mecânica ou causada por insetos, larvas e parasitas. Proibido estarem excessivamente moles e ou/apodrecidos com odor. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. acondicionados de forma a não machucar e nem danificar o fruto.</p>		
96	2000	KG	<p>TOMATE SALADA; in natura, fresco, de primeira qualidade, com 50 a 70 % da maturação do fruto, sendo o fruto firme procedente de planta sadia, com tamanho, aroma, cor e sabor próprios de cada variedade, ideal ao consumo mediato e imediato para a preparação de saladas. Estar livre de enfermidades e quaisquer lesões de origem mecânica ou causada por insetos, larvas e parasitas. Não conter terra, sujidades, produtos químicos e corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme. acondicionados de forma a não machucar e nem danificar o fruto.</p>		



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE AZUL PAULISTA
ESTADO DE SÃO PAULO

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

97	300	PCT	TRIGO PARA QUIBE - PCT C/ NO MÍNIMO 500 GRS -com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em embalagem plástica, contendo 500g, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a nta- 37 (decreto 12486, de 20/10/78).		
98	40	KG	UVA - uva tipo Crimson, sem caroço, apresentando tamanho, cor e formação uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Para evitar danos maiores os mesmos devem estar acondicionados em embalagens menores.		
99	420	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 TOTAL.....					

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 2.024

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

Obs: apresentar dentro do envelope 01 – PROPOS