

ANEXO III

MODELO(S) REFERENTE(S) A PLANILHA DE PROPOSTA

ITEM	CAT MAT	DESCRIÇÃO DETALHADA	QUANTIDADE	UNIDD	MARCA/ MODELO	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	447382	ACÉM BOVINO peça inteira, resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado.	1000	kg			
2	447757	ALMÔNDEGA BOVINA , congelada, produzida de carne 100% bovina, sem misturas, deverão estar congeladas, com peso de aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas cada; acondicionados em embalagens individuais, envoltos por polietileno. Padrão de qualidade: Sadia, Perdigão, Aurora.	800	kg			
3	447666	BACON defumado, preparado com toucinho suíno defumado, apresentado em peças , acondicionado em embalagem tipo "cray-o-vac". Padrão de qualidade: Sadia, Perdigão, Aurora.	100	kg			
4	447742	COSTELINHA SUÍNA DEFUMADA. Embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos.	100	kg			
5	447438	COXÃO DURO BOVINO , corte em cubos de aproximadamente 3cm, sem a capa, resfriada,	800	kg			

		com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado, com no máximo 5kg.					
6	447759	MEDALHÃO DE FRANGO , com aproximadamente 100g, contendo peito de frango envolto por uma fatia de bacon; com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos; embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico e selado, com no máximo 5kg.	800	kg			
7	448897	MERLUZA , cortado em filés, interfolhados, congelado, sem pele, couro, espinha ou escamas; com cor, cheiro e sabor característicos, sem manchas esverdeadas e parasitas. Pacotes acomodados em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. O produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a -15°C (quinze graus Celsius negativos) e transportado em temperaturas inferiores a -8°C (oito graus Celsius negativos). O produto deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Peso líquido	1500	kg			

		deve ser no mínimo de 90% do peso congelado					
8	447391	MIOLO DE PALETA BOVINO em cubos, resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado, com informações sobre produção e validade no rotúlo. Embalagem com no máximo 5kg.	800	kg			
9		MIOLO DE PALETA BOVINO, em peça , resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado, com informações sobre produção e validade no rotúlo. Embalagem com no máximo 5kg.	800	kg			
10	447866	SOBRECOXA DE FRANGO , apresentado desmembrados e interfolhados, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, sem manchas e parasitas, pesando cada peça em torno de 200g, acondicionados em saco plástico transparente, atóxico, selado.	3000	kg			
11	448953	TILÁPIA , cortada em files, de 1ª qualidade, sem pele, sem couro, espinhas ou escamas, in natura, congelado, com validade mínima de 1 ano. Pacotes acomodados em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais,	1500	kg			

		padronizadas e lacradas. O produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a -15°C (quinze graus Celsius negativos) e transportado em temperaturas inferiores a -8°C (oito graus Celsius negativos). O produto deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Peso líquido deve ser no mínimo de 90% do peso congelado					
--	--	---	--	--	--	--	--

Observação: Na cotação deverão estar inclusos, além do lucro, todos os custos diretos ou indiretos relativos ao cumprimento integral do objeto do contrato.

- A proponente deverá atender as especificações mínimas exigidas no Termo de Referência, e ao final da proposta declarar que os materiais ofertados atendem plenamente ao solicitado.

DADOS DA PROPONENTE:.....

RAZÃO SOCIAL:.....

CNPJ:.....

ENDEREÇO COMPLETO:.....

TELEFONE:.....

NOME DO RESPONSÁVEL PARA CONTATO:.....

E-MAIL:.....

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS

PRAZO E LOCAL DE ENTREGA: Conforme consta no Termo de Referência – na Seção Técnica de Nutrição/R.U. e Centro de convivência Infantil/CCI à Rua Roberto Simonsen, 305 – Centro Educacional – Presidente Prudente – SP.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: À VISTA, EM 30 DIAS CONTADOS DO RECEBIMENTO DEFINITIVO, EXCLUSIVAMENTE MEDIANTE DEPÓSITO EM CONTA CORRENTE DO **BANCO DO BRASIL S/A:**

AG: _____ **C/C** _____

Data

Empresa/assinatura