



MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 110/2017

Anexo - I

Lote 0001 - CARNE BOVINA DE SEGUNDA (ACEM) - E

| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
|------|-------|-------|---|
| 1 | 45000 | KG | CARNE BOVINA DE SEGUNDA (ACEM) COM NO MÁXIMO 3% DE TEOR GORDUROSO (LIPÍDIOS), POR PORÇÃO DE 100g, CONGELADA -18°C, MOÍDA EMBALADA À VÁCUO-PACOTE COM 5 KGS, REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA. |

Lote 0002 - CARNE DE FRANGO COZIDA E DESFIADA,

| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
|------|-------|-------|---|
| 2 | 12000 | KG | CARNE DE FRANGO COZIDA E DESFIADA, ESPECIFICAÇÕES: temperada e congelada, o produto deverá ser utilizado efetivamente as carnes das partes das coxas e sobrecoxas, estando isentas de ossos e peles, e será resultante da cocção a carne de frango desfiada, que serão embaladas em sacos de polietileno com peso líquido de 2 quilos reembalados em caixas de papelão com peso líquido de 16 quilos (8 unidades X 2 quilos). |

Lote 0003 - CARNE MOÍDA COZIDA E CONGELADA,

| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
|------|-------|-------|---|
| 3 | 26400 | KG | CARNE MOÍDA COZIDA E CONGELADA, o fabrico deste produto deverá atender as normas sanitárias vigentes, o produto deverá ser preparado efetivamente com 100% de recortes bovinos de primeira, a carne utilizada deverá ser moída em disco de 6mm e após ser processada termicamente e drenados, devendo ser congelado imediatamente a -18° C (congelamento tipo IQF em tunel). A embalagem primária deverá ser sacos de polietileno e conter o nome do produto, marca, peso líquido e bruto, o SIF do estabelecimento produtor e do produto, assim como o lote e validade e conter o peso mínimo de 2 quilos, a embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão ondulado com peso mínimo de 12 quilos. |

Lote 0004 - PEITO DE FRANGO, ESPECIFICAÇÕES:

| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
|------|-------|-------|---|
| 4 | 45000 | KG | PEITO DE FRANGO, ESPECIFICAÇÕES: SEM OSSO, EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE E REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO, CONGELADO A -18°C. |

Lote 0005 - LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA FATIA

| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
|------|-------|-------|---|
| 5 | 6600 | KG | LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA FATIADA, ESPECIFICAÇÕES: à base de carne suína, carne bovina, carne mecanicamente separada (CMS), com o mínimo de 30% de cada componente, toucinho suíno (todos em perfeito estado de conservação), proteína de soja, condimentos e aditivos;. Aspecto característico, não apresentando superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido ou partes flácidas/ pútridas; cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas; sabor e odor característicos. Embalagem à vácuo, contendo 3 Kg, refrigerado e válido por 1 mês – NTA 5. |

Lote 0006 - FRANGO (FILEZINHO) MARINADO, ESPECI

| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
|------|-------|-------|---|
| 6 | 12600 | KG | FRANGO (FILEZINHO) MARINADO, ESPECIFICAÇÕES: COZIDO, CORTADO EM TIRAS 9,5 MM, CONGELAMENTO IQF MÍNIMO A -12°C. PRAZO DE VALIDADE 8 MESES, EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, LACRADA POR TERMOSOLDAGEM, CONTENDO 2 KG. |

Lote 0007 - SALSICHA BOVINA- ESPECIFICAÇÃO:

| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
|------|-------|-------|--|
| 7 | 22200 | KG | SALSICHA BOVINA- ESPECIFICAÇÃO: produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Trata-se de um produto cozido, de acordo com a composição da matéria-prima e das técnicas de fabricação: Carnes de diferentes espécies de animais de açougue, carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue conforme instrução normativa nº 4, de 31 de março de 2000 e suas alterações posteriores e NTA 5. Embutimento deverá obedecer as dimensões mínimas: calibre 23 mm, gomo entre 11 e 12 cm e pesando aproximadamente 50g por unidade. Composição Nutricional mínima para porção de 50 g (1 unidade): Valor Energético = 128 kcal; Carboidratos = 4,0 g; Proteínas = 7,3 g; Gorduras Totais = 9,2 g; Gorduras Saturadas = 5,2 g; Sódio = 544 mg. Acondicionamento a Salsicha deverá ser embalada em sacos de filme termoformável, impresso, com peso líquido mínimo de 3 kg e acondicionadas em caixas de papelão com peso de 24 kg, contendo 8 pacotes por caixa. Prazo de validade no mínimo 45 dias. As condições deverão estar de acordo com a NTA-5 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), instrução normativa nº 4, de 31 de março de 2000 e suas alterações posteriores. |

Lote 0008 - CARNE BOVINA MOÍDA AO MOLHO DE TO

| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
|------|-------|-------|---|
| 8 | 15600 | KG | CARNE BOVINA MOÍDA AO MOLHO DE TOMATE COZIDA E CONGELADA: (PARTES DO TRASEIRO – CORTES DE PRIMEIRA). DE ACORDO COM A NTA 3 E 4. PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, AUSÊNCIA DE INSETOS E OUTROS ANIMAIS EM QUALQUER FASE DE DESENVOLVIMENTO, VIVOS OU MORTOS, INTEIROS OU EM PARTES, PARASITOS, SUJIDADES E OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS E / OU CORTANTES, CONTENDO COMO INGREDIENTES BÁSICOS: CARNE BOVINA (RECORTES DE PRIMEIRA), MOLHO DE TOMATE (ÁGUA, TOMATE CONCENTRADO, DEXTROSE, AMIDO DE MANDIOCA, SAL, CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ, AIPO EM PÓ, SALSA |



MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 110/2017

Anexo - I

DESIDRATADA). NÃO DEVERÁ CONTER GLÚTEN.
O PRODUTO NÃO DEVERÁ NECESSITAR DE NENHUM TIPO DE LIMPEZA OU PRÉ-PREPARO;
VALIDADE MÍNIMA DO PRODUTO CONGELADO – MÍNIMO DE 12 (DOZE) MESES
EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE ALTA E BAIXA DENSIDADE, TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COLORAÇÃO AZUL, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, COM PESO LÍQUIDO DE 02 (DOIS) KG.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, AMBAS ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTES A DANOS DURANTE O TRANSPORTE, IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE, COM PESO LÍQUIDO DE 08 (OITO) KG.

Lote 0009 - EMBUTIDO DE PEITO DE PERU FATIADO

| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
|------|-------|-------|---|
| 9 | 3600 | KG | EMBUTIDO DE PEITO DE PERU FATIADO COZIDO E CONGELADO: RODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE PEITO DE PERU, COM A SEGUINTE CARACTERÍSTICAS PEITO DE PERU, ÁGUA, SAL, MALTODEXTRINA, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, DEXTROSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. FORMATO OVALADO; A GRAMAGEM DEVERÁ SER DE 180G A 200G A PESAGEM DE 10 FATIAS; O PRAZO DE VALIDADE DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO DE 12 MESES E A TEMPERATURA MÍNIMA DE ARMAZENAGEM DE -12°C; EMBALAGEM PRIMÁRIA: O GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM SACO DE NYLON POLI, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, COLORAÇÃO TRANSPARENTE, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 1 KG; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: O GÊNERO ALIMENTÍCIO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, AMBAS ADEQUADAS AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTES A DANOS DURANTE O TRANSPORTE, IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO: 10 KG |

Lote 0010 - Almôndegas Cozidas congeladas, ESPECIFI

| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
|------|-------|-------|--|
| 10 | 27000 | KG | Almôndegas Cozidas congeladas à base de carne bovina, água, especiarias, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, amido de mandioca, sal, e aditivos; formato arredondado; gramagem unitária mínima de 17 g. Congelamento IQF mínimo a -12°C, válido por 12 meses. Composição Nutricional (porção de 100g): valor energético entre 170 a 190 Kcal; carboidrato entre 2,0 a 6,5g; proteína entre 14,5 a 18,5g; gorduras totais entre 9,0 a 12,0g. Embalagem primária em sacos plásticos de polietileno, atóxicos, peso líquido de 6,0 Kg. Embalagem secundária em caixas de papelão ondulado e resistente com identificação e rotulagem conforme legislação vigente. |

Lote 0011 - Atum ralado em conserva, em óleo vegetal, á

| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
|------|-------|-------|---|
| 11 | 6600 | KG | Atum ralado em conserva, em óleo vegetal, água, sal e caldo vegetal. Composição Nutricional (porção de 100g): valor energético entre 175 a 195 Kcal; carboidrato entre 0,7 a 0,9g; proteína entre 19,0 a 22,5g; gorduras totais entre 9,0 a 12,0g. Embalagem primária de peso líquido de 1 Kg, constituída de material de alta barreira, para proteção contra luz, oxigênio e vapores, e ter sido processado termicamente a fim de atingir a condição de esterilidade comercial, dispensando o uso de refrigeração, durante seu período de validade. Embalagem secundária em caixas de papelão ondulado e resistente com identificação e rotulagem conforme legislação vigente. |

Lote 0012 - CARNE BOVINA DE SEGUNDA(ACEM)- PA

| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
|------|-------|-------|--|
| 12 | 54000 | KG | Carne bovina de segunda (acém) com no máximo 3% de teor gorduroso (lipídios) por porção de 100 g, congelada -18°C, cortada em iscas para stroganoff em tamanho uniforme de comprimento entre 5 a 6cm, largura até 1,5cm. Embaladas à vácuo com peso de 5 Kg, reembaladas em caixa de papelão ondulado. |

Lote 0013 - Carne suína temperada, cozida, em cubos e

| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
|------|-------|-------|---|
| 13 | 22800 | KG | Carne suína temperada, cozida, em cubos e congelada. Coloração característica de carne cozida levemente rosada, ausência de cartilagem, fragmentos de ossos e corpos estranhos. Composição Nutricional (porção 100g): valor energético entre 130 e 160 Kcal; carboidratos entre 1,0 e 1,4g; proteínas entre 22 e 28g; gorduras entre 3,7 a 4,5g. Fator de cocção superior a 0,95. Embalagem primária de polietileno lacrada de peso líquido de 5Kg, acondicionada em caixa de papelão resistente. Rotulagem conforme padrões da legislação vigente. |

Lote 0014 - Charque bovino (Jerked Beef), traseiro, espe

| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
|------|-------|-------|---|
| 14 | 21600 | KG | Charque bovino (Jerked Beef), traseiro, em embalagem constituída de material flexível, à vácuo, peso líquido de 5 Kg, reembalados em caixas de papelão ondulado reforçado contendo 6 x 5 Kg.. |

Lote 0015 - Hamburguer Cozido e Congelado de Bovino,



MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 110/2017

Anexo - I

| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
|--|-------|-------|---|
| 15 | 18000 | KG | Hamburguer Cozido e Congelado de Bovino. Ingredientes: carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, maltodextrina, especiarias e aditivos. Peso médio da unidade de 50 g. Composição Nutricional (porção 100g): valor energético entre 180 a 220 Kcal; carboidratos entre 2,0 a 3,0g; proteína entre 18,0 a 24,0g; gordura totais entre 10,0 a 12,0g. Embalagem primária em sacos plásticos de polietileno, atóxicos, peso líquido de 6,0 Kg. Embalagem secundária em caixas de papelão ondulado e resistente com identificação e rotulagem conforme legislação vigente. |
| Lote 0016 - PRESUNTO COZIDO FATIADO CONGELAD | | | |
| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
| 16 | 10560 | KG | PRESUNTO COZIDO FATIADO CONGELADO (FATIAS DE 12 Á 18 GRAMAS): Ingredientes: Carne suína, água, sal, proteína de soja isolada, sal, maltodextrina, mostarda em pó, condimento preparado (sal, açúcar, alho em pó e aromatizantes naturais), espessante carragena, Estabilizantes (trifosfato, polifosfato de sódio e pirofosfato tetrassodico), antioxidante eritorbato de sódio, conservante nitrito de sódio, corante natural carmin de cochonilha. Não contém Glúten. Gramagem/ fatias: pesagem unidades = 12 a 18g. Informação Nutricional MÍNIMA CENTESIMAL em porção de 40 g: Valor calórico 38 kcal, proteína 7g, gorduras totais 1g, carboidrato 0,2g, Sódio 336mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de nylon poli, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração transparente, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Produto embalado a vácuo. Capacidade para 1(um) kg cada saco. Etiquetado conforme a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12(doze) meses. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Deve ser transportado à temperatura de 12º C (doze graus centígrados negativos) ou inferior. Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 10 kg. |
| Lote 0017 - MORTADELA FATIADA TUBULAR: | | | |
| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
| 17 | 10560 | KG | MORTADELA FATIADA TUBULAR: Preparado a partir de matérias primas sãs e limpas e de boa qualidade, isento de sujidades e outras substâncias estranhas a sua composição. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: carne suína, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, pele suína, miúdos de suínos, água, amido (máx. 5%), proteína vegetal, sal, alho, açúcar, estabilizante, conservadores, corante, antioxidante, realçador de sabor, aromatizantes. Não deve conter glúten. Validade mínima: 03 (três) meses; Características: Obs: o produto deverá fornecer fatias de 25 gramas não esfareladas; Aparência: própria; Cor: rosada internamente; Odor: próprio; Sabor: próprio; Embalagem primária: saco plástico, atóxica, resistente, termossoldada, de alta barreira, sendo sua unidade de medida em quilos, peça única. As fatias deverão ser reembaladas em pacotes de 1 Kg, apresentando etiqueta com identificação original do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores devidamente lacradas. Suas condições deverão estar em cordo com a NTA – 5 (Decreto 12.486 de 20/10/1978). |
| Lote 0018 - QUEIJO MUSSARELA FATIADO INTERFOL | | | |
| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
| 18 | 12000 | KG | QUEIJO MUSSARELA FATIADO INTERFOLHADO EMBALADO À VÁCUO INGREDIENTES: Leite pasteurizado, cloreto de cálcio, coalho líquido, sal e fermento lácteo, não contendo glúten. Informação Nutricional mínima 30g: Valor energético 80 kcal, proteína 7g, gorduras totais 7g, cálcio 180mg. RENDIMENTO: 1 kg de queijo mussarela – rendimento aproximado 50 fatias (20 a 23 g cada) EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem plástico transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimento conforme legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: Embalagem com especificação da data de fatiamento e validade. Deve ser transportado à temperatura de até 10º C (dez graus centígrados). |
| Lote 0019 - CARNE DE FRANGO EM TIRAS COZIDA A | | | |
| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
| 19 | 14400 | KG | CARNE DE FRANGO EM TIRAS COZIDA AO MOLHO : CARNE DE FRANGO EM TIRAS DE NO MÁXIMO 12MM, ADICIONADA DE MOLHO ROSADO CREMOSO. PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO EM EMBALAGEM PRIMARIAEM PLÁSTICO FLÉXIVEL, ÁTOXICO, PACOTES DEVENDO TER NO MÍNIMO 2 QUILOS, REEMBALADOS EM CAIXA PAPELÃO ONDULADA REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM. |
| Lote 0020 - CARNE DE FRANGO: RECORTES DE FILE | | | |
| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
| 20 | 45000 | KG | CARNE DE FRANGO: RECORTES DE FILET DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS, "IN NATURA", SEM ADIÇÃO DE TEMPEROS, SEM ADIÇÃO DE EXCESSO DE ÁGUA, SENDO PERMITIDO NO MÁXIMO 8%, RECORTES DEVERÃO TER NO MÁXIMO 3X3X3, , EM CORTES UNIFORMES.A CARNE DE FRANGO DEVERÁ SER LIMPA, EM RECORTES UNIFORMES, LIVRE DE PARASITAS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA, CONTAMINANTEQUE POSSA ALTERAR O PRODUTO.PRODUTO DEVERÁ SER CONGELADO EM EMBALAGEM PRIMARIAEM PLÁSTICO FLÉXIVEL, ÁTOXICO, PACOTES DEVENDO TER NO MÍNIMO 2 QUILOS, REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADA REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM. |
| Lote 0021 - CARNE MOÍDA "IN NATURA" CONGELADA | | | |
| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |



MUNICÍPIO DE BIRIGUI

PREGÃO - 110/2017

Anexo - I

| | | | |
|----|-------|----|---|
| 21 | 54000 | KG | CARNE MOÍDA "IN NATURA" CONGELADA, O FABRICO DESTE PRODUTO DEVERÁ ATENDER AS NORMAS SANITARIAS VIGENTES, O PRODUTO DEVERÁ SER PREPARADO EFETIVAMENTE COM 100% DE RECORTES BOVINOS DE PRIMEIRA, A CARNE UTILIZADA DEVERÁ SER MOÍDA EM DISCO DE 6MM , DEVENDO SER CONGELADO IMEDIATAMENTE A -18° C (CONGELAMENTO TIPO IQF EM TUNEL). A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER SACOS DE POLIETILENO E CONTER O NOME DO PRODUTO, MARCA, PESO LIQUIDO E BRUTO, O SIF DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR E DO PRODUTO, ASSIM COMO O LOTE E VALIDADE E CONTER O PESO MÍNIMO DE 2 KG, A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADO COM PESO MINIMO DE 12 KG. |
|----|-------|----|---|

Lote 0022 - COXINHA DA ASA: DE FRANGO: CARNE T

| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
|------|-------|-------|---|
| 22 | 29320 | KG | COXINHA DA ASA: DE FRANGO: CARNE TEMPERADA COZIDA CONGELADA DE FRANGO, COM PESO MÁXIMO DE 50G POR PORÇÃO.O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE, ATÓXICO, EM PACOTES A PARTIR DE 2KG, REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO ONDULADA REFORÇADA, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM. |

Lote 0023 - QUIBE BOVINO: CARNE BOVINA, ÁGUA, T

| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
|------|-------|-------|--|
| 23 | 7200 | KG | QUIBE BOVINO: CARNE BOVINA, ÁGUA, TRIGO PARA QUIBE, GORDURA BOVINA, CEBOLA, PROTEÍNA DE SOJA, SAL, ALHO, HORTELÃ. EMBALADOS EM SACOS DE 2,0 QUILOS CADA PACOTE, REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO. |

Lote 0024 - CORTES DE FRANGO TEMPERADOS, ASS

| Item | Qtde. | Unid. | Especificação |
|------|-------|-------|---|
| 24 | 12600 | KG | CORTES DE FRANGO TEMPERADOS, ASSADOS, CONGELADO (COXA E SOBRECOXA SEM OSSO E SEM PELE), CORTADO EM CUBOS 25MM, CONGELAMENTO IQF A - 12°C. PRAZO DE VALIDADE 6 MESES, EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, TRANSPARENTE, ATÓXICA, LACRADA POR TERMO SOLDAGEM, CONTENDO 2,5 KG. |

Observação

A proposta deverá ser elaborada sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser rubricada em todas as páginas, datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador devendo conter o disposto nas alíneas abaixo, observado, quando for o caso, o disposto no item 7.14 deste Edital:

a) identificação completa da licitante: nome, endereço e número do CNPJ;

b) número do Pregão;

c) descrição precisa do objeto da presente licitação, com a indicação da marca em conformidade com as especificações do Anexo I;

d) preço unitário e total, expresso em moeda corrente nacional, apurado na data da sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação

BIRIGUI

- SP, ____ de _____ de _____.
