**ANEXO V**

**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

|  |  |
| --- | --- |
| RAZÃO SOCIAL: |   |
| CNPJ Nº: |   |
| ENDEREÇO: |   |
| TELEFONE:EMAIL:DADOS BANCÁRIOS: |   |

**Objeto:** CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES E PADARIA) PARA ATENDER O CONSUMO DAS DIVERSAS SECRETARIAS MUNICIPAIS, ESCOLAS, CRAS E CRECHES MUNICIPAIS DURANTE O ANO DE 2025, CONFORME O PRESENTE EDITAL E ANEXOS.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO** | **UNID** | **QTDE** | **VALOR UNITÁRIO (R$)** | **VALOR SUBTOTAL****(R$)** |
| 1 | BIFE BOVINO DE ALCATRA - CARNE BOVINA - TIPO ALCATRA, BIFE, RESFRIADA, E NO MAXIMO 1 0% DE SEBO E GORDURA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO, EMBALADA EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, ATOXICO.  | KG | 2.225 |  |  |
| 2 | CARNE BOVINA DE 1ª INTEIRA RESFRIADA, TIPO: MAMINHA, PATINHO, ALCATRA, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, NOVA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIMPA E MAGRA, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. MÁXIMO 10% DE GORDURA. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA E TIPO DE CORTE.  | KG | 3.150 |  |  |
| 3 | CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA RESFRIADA, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, NOVA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIMPA E MAGRA, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. MÁXIMO 10% DE GORDURA. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA E TIPO DE CORTE.  | KG | 2.500 |  |  |
| 4 | COSTELA SUÍNA – CONGELADA, SEM TEMPERO, NOVA, CORTADA, EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE DO PRODUTO, MARCA/PROCEDÊNCIA E TIPO DE CORTE.  | KG | 2.275 |  |  |
| 5 | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA, A TEMPERATURA DE (-) 18°C OU INFERIOR, COM TOLERÂNCIA DE (-) 12°C, NÃO TEMPERADA, DE BOA QUALIDADE. ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO DE MICROORGANISMOS. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DATA DA EMBALAGEM , DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.  | KG | 2.755,000 |  |  |
| 6 | COXINHA DA ASA DE FRANGO, CONGELADA, A TEMPERATURA DE (-) 18°C OU INFERIOR, COM TOLERÂNCIA DE (-) 12°C, NÃO TEMPERADA, DE BOA QUALIDADE EM PACOTES DE 1KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO DE MICROORGANISMOS. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DATA DA EMBALAGEM , DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.  | KG | 2.930 |  |  |
| 7 | FILÉ DE FRANGO, CONGELADO, A TEMPERATURA DE (-) 18°C OU INFERIOR, COM TOLERÂNCIA DE (-) 12°C, NÃO TEMPERADA, DE BOA QUALIDADE EM PACOTES DE 1KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO DE MICROORGANISMOS. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DATA DA EMBALAGEM , DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.  | KG | 3.100 |  |  |
| 8 | FILÉ DE PEIXE, TILÁPIA, CONGELADO, A TEMPERATURA DE (-) 18°C OU INFERIOR, COM TOLERÂNCIA DE (-) 12°C, NÃO TEMPERADA, DE BOA QUALIDADE EM PACOTES ENTRE 1 A 2KG, ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO ATÓXICO DE MICROORGANISMOS. COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. EMBALADA NO MOMENTO DA ENTREGA, DATA DA EMBALAGEM , DEVIDAMENTE SELADA COM ESPECIFICAÇÃO DE PESO, VALIDADE DO PRODUTO E MARCA/PROCEDÊNCIA.  | KG | 525 |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

 |
| 9 | LINGUIÇA TIPO CALABRESA DE CARNE SUÍNA PURA E LIMPA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ADICIONADA DE TOUCINHOS E CONDIMENTOS NATURAIS, SUBMETIDA AO PROCESSO DE CURA, EMBALADA A VÁCUO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO APROXIMADAMENTE DE 1KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (DEPARTAMENTO INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL) E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.  | KG | 120 |  |  |
| 10 | BACON, DEFUMADO, EM PEÇA, EMBALADO A VÁCUO, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTÊNTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, CONTENDOAPROXIMADAMENTE 1KG, ACONDICIONADOSEM CAIXAS LACRADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIAS,INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA (Departamento Inspeção de Produtos de Origem Animal) E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.  | KG | 120 |  |  |
| 11 | LOMBO DE PORCO CONGELADO, LIMPO,EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTEE ATÓXICO, ACONDICIONADOS EM CAIXASLACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS,RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTEREXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO,PROCEDÊNCIAS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS,NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESODO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO DOMINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA(Departamento Inspeção de Produtos de OrigemAnimal) E CARIMBO DE INSPENÇÃO DO SIF.  | KG | 1.100 |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

 |
| 12 | LINGÜIÇA TOSCANA, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), resfriada ou congelada e acondicionada em saco de polietileno, rótulo contendo: data de fabricação, validade, peso, carimbo ou selo do SIF(Serviço de Inspeção Federal) ou SISP(Serviço de Inspeção Estadual).  | KG | 350 |  |  |
| 13 | PATINHO EM TIRAS (REFRIGERADO) CARNE BOVINA EM TIRAS, REFRIGERADA, TIPO PATINHO, EXTRA LIMPO (REDMEAT), DE PRIMEIRA QUALIDADE, MANTIDA SOB REFRIGERAÇÃO À TEMPERATURA DE 0°C A 4ºC. O TAMANHO DAS TIRAS DEVERÁ SER PADRONIZADO E DE APROXIMADAMENTE 4 X 1 CM. | KG | 900 |  |  |
| 14 | SALSICHA CONGELADA As salsichas deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3kg à 5kg por embalagem. Rotulagem em conformidade com a legislação vigente e com o código de defesa do consumidor, carimbo nº do SIF. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Validade não inferior a 06 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.  | KG | 250 |  |  |
| 15 | IOGURTE NATURAL INTEGRAL: PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE LEITE, COM VITAMINAS E CÁLCIO. CONSISTÊNCIA FIRME. POTES DE 170G COM RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, INFORMAÇÃO SOBRE GLÚTEN, VALIDADE E LOTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTES DE 170 GRS.  | UNID | 700 |  |  |
| 16 | IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS - SABOR MORANGO: LEITE INTEGRAL E/OU LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR CRISTAL, FERMENTO LÁCTEO, PREPARADO DE MORANGO (AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO SEM SEMENTES, ESTABILIZANTE/PECTINA CÍTRICA, CORANTE NATURAL CARMIM, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ACIDULANTE CÍTRICO E CONSERVANTE/SORBATO DE POTÁSSIO). CORANTE NATURAL CARMIM DE CACHONILHA, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO. VALIDADE: 60 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: COM RÓTULO SLEEVE SELO DE ALUMÍNIO EM FRASCO PLÁSTICO (POLIPROPILENO) DE 900 ml | UNID | 1.500 |  |  |
| 17 | IOGURTE SEM LACTOSE, COM POLPA DE FRUTAS, DIVERSOS SABORES. EMBALAGEM CONTENDO 900 ml E REGISTRO NO SIF. | UNID | 700 |  |  |
| 18 | PÃO INTEGRAL DE FORMA, FATIADO, PARA SANDUÍCHE, SUPERFÍCIE LISA E MACIA, MIOLO CONSISTENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA COM NO MÍNIMO 400GR DO PRODUTO.  | UNID | 1.100 |  |  |
| 19 | PÃO CASEIRO, FATIADO, SUPERFÍCIE LISA E MACIA, MIOLO CONSISTENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA COM NO MÍNIMO 350GR DO PRODUTO.  | UNID | 450 |  |  |
| 20 | MANTEIGA EXTRA COM SAL, TABLETE DE NO MÍNIMO 200G, BOA QUALIDADE, SEM ESTAR RANÇOSA, INGREDIENTE APENAS CREME DE LEITE | UNID | 450 |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

 |
| 21 | REQUEIJÃO SEM LACTOSE: CREMOSO, ELABORADO A PARTIR DO LEITE PASTEURIZADO, CREME DE LEITE PASTEURIZADO, FEREMENTO LACTEO, CLORETO DE SÓDIO, POLIFOSFATO DE SÓDIO E ENZIMA LACTOSE, ISENTO DE AMIDOS, GLÚTEN, CORANTES ARTIFICIAIS E GORDURAS TRANS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO DE NO MÍNIMO 830gr, VALIDADE MÍNIMA SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA.  | UNID | 150 |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

 |
| 22 | ÁGUA MINERAL NATURAL, 20 LITROS, EMBALAGEM RETORNÁVEL. | UNID | 230 |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

 |
| 23 | MASSA PARA LASANHA RESFRIADA, EMBALAGEM COM NO MÍNIMO 500G, BOA QUALIDADE | UNID | 500 |  |  |
| 24 | MASSA PARA PASTEL. PACOTE COM 500G, REFRIGERADA, COM RÓTULO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES. EMBALAGEM CONTENDO AS INFORMAÇÕES DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. | UNID | 300 |  |  |
| 25 | MASSA PARA PIZZA PRÉ ASSADA, EMBALAGEM COM 1 UNIDADE COM NO MÍNIMO 150GR, BOA QUALIDADE | UNID | 400 |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

 |
| 26 | MINI PÃO CASEIRO, SUPERFÍCIE LISA E MACIA, MIOLO CONSISTENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA COM NO MÍNIMO 350GR DO PRODUTO.  | PCT | 880 |  |

|  |
| --- |
|  |

 |
| 27 | PÃO DE FORMA, FATIADO, PARA SANDUÍCHE, SUPERFÍCIE LISA E MACIA, MIOLO CONSISTENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA COM NO MÍNIMO 400GR DO PRODUTO.  | UNID | 800 |  |  |
| 28 | PÃO FRANCÊS, SIMÉTRICO, COM UNIFORMIDADES NO ASSAD, AROMA E SABOR TÍPICOS, CASCA DOURADA, NÃO DURA E SIM CROCANTE. MIOLO CONSISTENTE, DE COR CREME, COM CAVIDADES IRREGULARES, TEXTURA MACIA, AVELUDADA, SEDOSA E ELÁSTICA. UNIDADE COM NO MÍNIMO 50GR. EMBALAGEM: PLÁSTICA, ESTÉREIS, ATÓXICA, EXCLUSIVA PARA O FIM, NÃO REUTILIZADA OU RECICLADA.  | KG | 3.400 |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

 |
| 29 | PRESUNTO COZIDO, SEM CAPA DE GORDURA, FATIADO, RESFRIADO. EMBALAGEM MÍNIMO 1KG COM REGISTRO NO SIF.  | KG | 680 |  |  |
| 30 | QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO - CORTADO EM FATIAS DE 15 GRAMAS COM PLÁSTICOS ENTRE AS FATIAS. APRESENTAR CERTIFICADO DE INSPEÇÃO PARA PRODUTOS EMBALADOS, APRESENTAR SIF, E TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS SEGUNDO LEGISLAÇÃO VIGENTE. | KG | 490 |  |  |
| 31 | QUEIJO TIPO MUSSARELA SEM LACTOSE, FATIADO, RESFRIADO, EMPACOTADO A VÁCUO, EMBALAGEM MÍNIMA 150G, COM REGISTRO NO SIF. | UNID | 160 |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

 |
| 32 | MORTADELA BOVINA, SEM TOUCINHO EM CUBOS, RESFRIADA. EMBALAGEM COM 1KG E REGISTRO NO SIF.  | KG | 360 |  |  |
| 33 | LEITE UHT INTEGRAL HOMOGENEIZADO- - EMBALADO EM CAIXA DE 01 (UM) LITRO MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICROORGANISMOS, TIPO TETRA PACK, INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE DE VACA. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS DE BOA QUALIDADE ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. O LEITE UTILIZADO DEVE APRESENTAR-SE NORMAL E FRESCO. CONTENDO NA EMBALAGEM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, SIGLA E Nº DE REGISTRO EM VIGÊNCIA NO ÓRGÃO COMPETENTE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. NO ATO DA ENTREGA O PRODUTO NÃO PODERÁ TER SUA DATA DE VALIDADE INFERIOR A 10 (DEZ) MESES. | UNID | 3.700 |  |  |
|  | **VALOR TOTAL****(R$)** |

Valor total: R$ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_).

**OBS.: PAGAMENTO: SOMENTE VIA TRANSFERÊNCIA BANCÁRIA.**

|  |  |
| --- | --- |
| PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: | não inferior à 60 (sessenta) dias. |
| CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:  |  |
| PRAZO E LOCAL DE ENTREGA/EXECUÇÃO:  | P |

Despesas inerentes a impostos, tributos, contratação de pessoal e outros, correrão totalmente por conta da Pessoa Jurídica Contratada.

Apresentamos nossa Proposta, conforme o estabelecido no Edital.

Local, \_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2025.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do Responsável

 CPF: