



Município de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Administração

PREGÃO Nº 025 / 2012

Proposta de Preços – ANEXO I

Processo 0120 / 2012 Protocolo nº 7.685/2012

Razão Social do Licitante: _____

CNPJ: _____ Insc. Estadual: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ Estado: _____

Telefone : _____ Fax : _____ e-mail : _____

INFORMACÕES PARA PAGAMENTOS (quando por sistema bancário):

Banco: _____ Agência: _____ Conta: _____

REPRESENTANTE LEGAL PARA FINS DE ASSINATURA DO CONTRATO:

Nome: _____

Identidade: _____ Orgão expedidor: _____

Estado Civil: _____ Nacionalidade: _____

CPF: _____ e-mail: _____

Solicitação de Despesas	Req. de Material	Dotação
965 / 2.012 - 1	98 / 2.012	1.250 / 2.012
594 / 2.012 - 1	40 / 2.012	658 / 2.012
964 / 2.012 - 1	97 / 2.012	1.252 / 2.012
963 / 2.012 - 1	96 / 2.012	1.252 / 2.012
605 / 2.012 - 1	33 / 2.012	2.237 / 2.012
604 / 2.012 - 1	22 / 2.012	2.897 / 2.012
966 / 2.012 - 1	99 / 2.012	1.250 / 2.012
596 / 2.012 - 1	42 / 2.012	670 / 2.012



Município de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Administração

962 / 2.012 - 1	95 / 2.012	1.252 / 2.012
961 / 2.012 - 1	94 / 2.012	1.275 / 2.012
597 / 2.012 - 1	43 / 2.012	805 / 2.012
595 / 2.012 - 1	41 / 2.012	612 / 2.012

Cód.	Un	Quantidade	Especificação	Vlr. Unitário	Vlr. TOTAL
34.097	kg	10,00	BACON, MANTA, DE 1ª QUALIDADE - KG.		
30.745	PC	1.929,00	CARNE BOVINA DIANTEIRA EM PEÇA, TIPO PALETA NOS CORTES PEIXINHO E CORAÇÃO DA PALETA RESFRIADA DE 0 A 6°, DEVIDAMENTE LIMPA(SEM GORDURA, CARTILAGENS E APONEVROSES), ACONDICIONADAS EM PACOTES COM PESO LÍQUIDO DE 3KG. A EMBALAGEM E ROTULAGEM DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
36.182	KG	12.917,00	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO; IN NATURA; RESFRIADA E ROTULADA; FIRME, NÃO AMOLECIDA; ODOR E COR CARACTERÍSTICOS; NÃO APRESENTANDO CRISTAIS DE GELO, ACUMULO DE LÍQUIDOS NO INTERIOR E SUJIDADES; TEOR MÁXIMO DE GORDURA LIMITADO A 10%; PACOTE PESANDO APROXIMADAMENTE 2KG. EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A ROTULAGEM E TEMPERATURA DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.		
5.446	kg	72,00	Presunto cozido, de carne suína, sem capa de gordura, embalado a vácuo de fábrica com filme plástico cook, inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), devendo constar de sua embalagem a indicação de tal inspeção, bem como, a data de sua validade*, a data de sua fabricação e a sua informação nutricional.		
35.736	PC	136,00	SALSICHA HOT DOG RESFRIADA DE 0 A 6° COM AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS: - O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICO. - AS SALSICHAS DEVERÃO TER PESO UNITÁRIO DE 50 GRAMAS, APROXIMADAMENTE. - O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM PACOTE DE 3KG, SENDO APROXIMADAMENTE 60 UNIDADES POR PACOTES E ACONDICIONADAS DE FORMA ORDENADA E PARALELA. - A EMBALAGEM E ROTULAGEM DEVERÃO ESTAR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. - A FABRICAÇÃO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.		

Valor Total : R\$ _____ (_____)



Município de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Administração

OBSERVAÇÕES:

- Somente serão aceitas propostas cotadas com no máximo 03 (três) casas decimais, sob pena de desclassificação;
- Serão desclassificadas as empresas que não tenham atendido à condição estabelecida no subitem 8.8.3 e 8.9 do Edital;
- O cronograma de entrega será fornecido posteriormente pela coordenação do PNAE.
- As entregas deverão ser feitas em no máximo 03 (três) dias após a expedição da solicitação.
- A entrega dos produtos deverá ser efetuada em carro equipado com a câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 0 a 6°C, tolerando-se até 7°C, no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais que não possuem o carro equipado, o mesmo poderá entregar os produtos em caixas térmicas garantindo a qualidade higiênico-sanitária e a temperatura dos mesmos deverá ser de 0 a 6°C, tolerando até 7°C no ato do recebimento. Os produtos deverão passar pela vistoria do setor de Vigilância Sanitária Municipal (VISA), e, com o respectivo termo de inspeção liberando o produto, deverá ser encaminhado ao Almoxarifado Central para conferência e somente após, o fornecedor fará a distribuição entre as creches e escolas conforme solicitação da coordenação do PNAE.
- Características organolépticas dos produtos: os produtos deverão apresentar cor, odor, sabor e textura característicos.
- Características macroscópicas e microscópicas dos produtos: os produtos não deverão conter materiais estranhos ao processo de industrialização, estar isento de sujidades, parasitos e larvas, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela resolução RDC nº175 de 08/07/2003 – ANVISA.
- Os produtos não deverão apresentar formação de cristais de gelo, água dentro das embalagens e nem sinal re-congelamento.
- ROTULAGEM: Aplica-se a legislação vigente – tipo de corte, origem, prazo de validade, peso, lote, informação nutricional, temperatura de conservação.
- EMBALAGEM: Saco de polietileno, de primeiro uso, atóxico, à vácuo, transparente, resistente ao transporte e armazenamento.



Município de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Administração

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão pública.

Declaramos para todos os efeitos legais que, ao apresentar esta proposta, com os preços e prazos acima indicados, estamos de pleno acordo com as condições gerais e especiais estabelecidas para esta licitação, as quais nos submetemos incondicional e integralmente.

Declaramos também que até a presente data inexistem fatos impeditivos a participação desta empresa ao presente certame licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Assinatura: _____ Data: _____ / _____ / _____

Carimbo Padronizado