

TIMBRE DA EMPRESA

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO À AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS – AgSUS

COTAÇÃO DE PREÇOS Nº. 811/2026 - AQUISIÇÃO DIRETA (AGSUS.026556/2026-73)

OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento de bens, para atender às necessidades da Expedição de Saúde Indígena, vinculada ao Programa Agora Tem Especialistas.

A Empresa _____ com sede na cidade de _____, na (rua, avenida etc.) n.º _____, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º _____, Conta Corrente: _____ Ag.: _____, Banco: _____, neste ato representada por _____, abaixo assinado, interessada na prestação do objeto do presente ato, **PROPÕE** à AGÊNCIA BRASILEIRA DE APOIO À GESTÃO DO SUS - AgSUS a prestação do objeto desta Cotação de preço, nas seguintes condições:

AQUISIÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD	FORNECEDOR 1	
				V. UNITÁRIO	V. TOTAL
1	Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral e próprio para consumo humano, de primeira qualidade. O produto deve apresentar-se na forma de pó homogêneo, fino, de cor branca a levemente amarelada, com sabor e aroma agradáveis e característicos do leite, isento de odores ou sabores estranhos, rançosos ou queimados. Deve possuir excelente solubilidade e reconstituibilidade em água, mantendo o teor mínimo de gordura láctea de 26% m/m, além de ser isento de grumos, sujidades, materiais estranhos ou aditivos não permitidos pela legislação vigente. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de identidade, qualidade e requisitos microbiológicos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pela ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária inviolável de lata metálica selada com lacre/tampa ou sachê hermético de filme laminado e aluminizado, contendo peso líquido de 400g, garantindo barreira contra luz, umidade e oxigênio até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/distribuidor, marca, peso líquido (400g), lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, selo de inspeção do órgão competente (SIF/SIE/SIM) e alerta sobre alérgenos.	UND	8		R\$ 0,00

TIMBRE DA EMPRESA

2	Açúcar cristal para uso alimentício, de primeira qualidade, obtido do caldo de cana-de-açúcar. O produto deve apresentar cristais bem definidos, homogêneos, límpidos, brilhantes e de coloração branca uniforme (tipo I ou superior), com sabor doce característico, isento de odores ou sabores estranhos, azedos ou rançosos. Deve apresentar textura seca, solta, com baixo teor de umidade e cinzas, sem a presença de grumos, pedras, palhas ou matérias estranhas. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de qualidade, requisitos físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível (polietileno), resistente, atóxico, selado hermeticamente e à prova de umidade, em pacote de 1kg, mantendo as características originais do produto até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/distribuidor, marca, peso líquido, lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e número de registro no órgão competente.	KG	26		R\$ 0,00
3	Arroz branco polido tipo 1, de primeira qualidade, de grão longo e fino (agulhinha), próprio para consumo humano. O produto deve apresentar-se beneficiado, polido, limpo, seco e com grãos homogêneos, com sabor e aroma característicos, isento de odores estranhos, mofo, ranço ou matérias estranhas. Deve apresentar percentual máximo de grãos quebrados, mofados, ardidos, picados ou defeituosos estritamente dentro dos limites tolerados pela legislação para a Classe Longo Fino Tipo 1. O produto deve estar totalmente isento de insetos (vivos ou mortos), sujidades, pedras, detritos ou resíduos de defensivos agrícolas. O produto deve atender rigorosamente ao Padrão Oficial de Classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às normas sanitárias da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico transparente, flexível, atóxico, resistente e selado hermeticamente, contendo peso líquido de 1 kg, que garanta a conservação e proteção contra umidade e pragas até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/embalador, marca, tipo/classe do arroz (Tipo 1 / Longo Fino), peso líquido (1 kg), data de embalagem, prazo de validade, número do lote e	KG	13		R\$ 0,00

TIMBRE DA EMPRESA

	tabela nutricional.				
4	Feijão carioca Tipo 1, de primeira qualidade, de grãos novos, inteiros e bem desenvolvidos, próprio para consumo humano. O produto deve apresentar-se limpo, seco, com cor, sabor e aroma próprios e característicos da variedade, isento de odores estranhos, mofo, ranço ou substâncias tóxicas. Deve apresentar percentual máximo de grãos quebrados, mofados, ardidos, brotados ou defeituosos estritamente dentro dos limites permitidos pela legislação para a Classe Carioca Tipo 1. O produto deve estar totalmente livre de insetos (vivos ou mortos), sujidades, pedras, detritos, torrões ou resíduos de defensivos agrícolas. O produto deve atender rigorosamente às especificações do Padrão Oficial de Classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às normas sanitárias vigentes da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico transparente, atóxico, resistente e selado hermeticamente, contendo peso líquido de 1 kg, que garanta a proteção contra umidade e contaminação externa até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/embalador, marca, classificação do produto (Tipo 1), peso líquido (1 kg), data de embalagem, prazo de validade, número do lote e tabela nutricional.	KG	7		R\$ 0,00

TIMBRE DA EMPRESA

5	Macarrão de sêmola com ovos, formato espaguete (ou parafuso/pena), de primeira qualidade, próprio para consumo humano. O produto deve ser preparado a partir do amálgama da sêmola de trigo de alta qualidade com a adição de ovos frescos e água, apresentando consistência firme após o cozimento adequado, sem dissolver, empapar ou desmanchar na água. Deve apresentar cor amarelada uniforme, textura homogênea e sabor e odor agradáveis e característicos, totalmente isento de odores ou sabores estranhos, azedos ou mofados. O produto deve estar livre de sujidades, insetos (vivos ou mortos), fragmentos de pragas, matérias estranhas ou substâncias tóxicas, atendendo rigorosamente às especificações e padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela ANVISA (RDC nº 263/2005 e normas supervenientes) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível, atóxico, resistente e selado hermeticamente, contendo peso líquido de 400 g, garantindo a conservação e proteção contra umidade, quebra e contaminação externa até o uso. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/distribuidor, marca, tipo de massa, formato, peso líquido (400 g), lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e alerta sobre a presença de glúten e alérgenos.	UND	16	R\$ 0,00
---	---	-----	----	----------

TIMBRE DA EMPRESA

6	Farinha de mandioca torrada, grupo seca, tipo 1, de primeira qualidade, obtida a partir do processamento industrial de raízes de mandioca sãs, limpas e descascadas, própria para consumo humano. O produto deve apresentar-se com grânulos homogêneos, coloração amarelada ou branca característica, aspecto limpo, seco e crocante, com sabor e aroma próprios, totalmente isenta de odores ou sabores estranhos, azedos, mofados ou rançosos. Deve apresentar percentual máximo de umidade e acidez estritamente dentro dos limites permitidos pela legislação para a Classe Torrada Tipo 1, estando livre de insetos (vivos ou mortos), fragmentos de pragas, areia, sujidades, detritos ou matérias estranhas. O produto deve atender rigorosamente às especificações do Padrão Oficial de Classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e aos regulamentos técnicos de higiene e microbiologia da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível, atóxico, resistente e selado hermeticamente, contendo peso líquido de 1 kg, que garanta a proteção contra umidade e contaminação externa até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/embalador, marca, classificação do produto (Grupo, Tipo e Cor), peso líquido (1 kg), data de embalagem, prazo de validade, número do lote, tabela nutricional e declaração sobre a ausência de glúten.	KG	5	R\$ 0,00
---	--	----	---	----------

TIMBRE DA EMPRESA

7	Farinha de mandioca torrada, tipo artesanal/regional (ou tipo biju/grossa), grupo seca, classe amarela ou branca, de primeira qualidade, obtida a partir do processamento de raízes de mandioca sãs, limpas e descascadas, própria para consumo humano. O produto deve apresentar grânulos torrados, crocantes, homogêneos e de granulometria média a grossa característica da produção regional, com cor amarelada ou branca natural, sabor e aroma próprios e agradáveis, totalmente isenta de odores ou sabores estranhos, acidez excessiva, mofo ou ranço. Deve apresentar baixo teor de umidade e estar completamente livre de insetos (vivos ou mortos), fragmentos de pragas, areia, sujidades, detritos, fibras excessivas ou matérias estranhas. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de higiene, microbiologia e classificação estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pela ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível, atóxico, resistente e selado hermeticamente, contendo peso líquido de 1 kg, garantindo barreira contra umidade e contaminações até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/embalador, marca, indicação de origem/tipo, peso líquido (1 kg), data de embalamento, prazo de validade, número do lote, tabela nutricional e declaração de ausência de glúten.	KG	10		R\$ 0,00
---	---	----	----	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

8	Café torrado e moído, de primeira qualidade, tipo tradicional ou superior, constituído por grãos de café sãos, limpos e devidamente beneficiados, próprio para consumo humano. O produto deve apresentar torração média uniforme, moagem média a fina, com aroma intenso e sabor agradável e característicos do café torrado, totalmente isento de odores estranhos, mofo, ranço ou sabor acre. Deve apresentar-se na forma de pó seco e homogêneo, livre de sujidades, fragmentos de pragas, cascas, paus, areia, substâncias estranhas ou adição de caramelo, açúcar e cinzas, atendendo aos padrões microscópicos, microbiológicos e de umidade estabelecidos pela ANVISA e pelas normas vigentes da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) ou certificação equivalente de pureza e qualidade. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme flexível aluminizado ou laminado (tipo almofada), resistente, atóxica, hermeticamente selada e impermeável ao ar, umidade e luz, contendo peso líquido de 250g, garantindo a preservação do aroma, sabor e características do produto até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível o nome do produto, marca, identificação do fabricante/torrefador, peso líquido (250 g), grau de torra, selo de pureza/qualidade (ABIC ou equivalente), data de torração/embalamento, prazo de validade, número do lote e tabela nutricional.	UND	7		R\$ 0,00
---	---	-----	---	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

9	Floco de milho pré-cozido (farinha de milho flocada para cuscuz), de primeira qualidade, obtido do endosperma de grãos de milhoãos, limpos, desgerminados e isentos de sujidades, próprio para consumo humano. O produto deve apresentar-se sob a forma de flocos uniformes, amarelados, secos, crocantes e homogêneos, com odor e sabor próprios e agradáveis, totalmente isento de mofo, acidez, rancidez ou odores e sabores estranhos. Deve apresentar teor de umidade e granulação adequados para o preparo de cuscuz e receitas afins, estando completamente livre de insetos (vivos ou mortos), fragmentos de pragas, excrementos, areia, detritos ou matérias estranhas. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de identidade, qualidade e limites microbiológicos e microscópicos estabelecidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O acondicionamento deve ser em embalagem primária flexível de filme plástico (polietileno ou polipropileno), resistente, atóxica e selada hermeticamente, contendo peso líquido de 500 g, que garanta a proteção contra umidade, perfurações e contaminações até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/distribuidor, marca, denominação do produto, peso líquido (500 g), lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, indicação de inclusão de milho transgênico (se aplicável) e declaração sobre a presença ou ausência de glúten.	UND	11	R\$ 0,00
---	--	-----	----	----------

TIMBRE DA EMPRESA

10	Achocolatado em pó de primeira qualidade, próprio para consumo humano, para preparo de bebidas quentes ou frias. O produto deve apresentar-se na forma de pó homogêneo, fino, solúvel, de cor marrom característica, com aroma e sabor agradáveis e equilibrados de cacau, totalmente isento de odores ou sabores estranhos, azedos, rançosos ou empedramento. Deve ser enriquecido com vitaminas e minerais, apresentando excelente solubilidade e reconstituibilidade em leite e água, livre de sujidades, matérias estranhas ou fragmentos de pragas. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de identidade e qualidade e limites microbiológicos estabelecidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O acondicionamento deve ser em embalagem primária de lata metálica selada com lacre/tampa plástica flexível, pote plástico resistente ou sachê flexível hermético, contendo peso líquido de 400 g, garantindo barreira contra umidade, luz e contaminação até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/distribuidor, marca, peso líquido (400 g), lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, relação de ingredientes e alerta sobre presença de glúten e alérgenos.	UND	4		R\$ 0,00
----	--	-----	---	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

11	Farinha de trigo tipo 1 (sem fermento), enriquecida com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade, obtida do moimento de grãos de trigoãos, limpos e isentos de impurezas, própria para uso culinário geral. O produto deve apresentar-se sob a forma de pó fino, homogêneo, macio, de cor branca a levemente marfim, com sabor e odor próprios e suaves, totalmente isento de odores estranhos, mofo, acidez ou ranço. Deve apresentar alto rendimento e teor de umidade e cinzas dentro dos limites permitidos pela legislação. O lote deve estar completamente livre de insetos (vivos ou mortos), larva, teias, fragmentos de pragas, sujidades, areia ou matérias estranhas. O produto deve atender rigorosamente às normas e resoluções sanitárias da ANVISA (incluindo RDC nº 604/2022 ou norma superveniente) e aos padrões de classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O acondicionamento deve ser em embalagem primária de papel reforçado atóxico ou filme plástico flexível, resistente e selado hermeticamente, contendo peso líquido de 1 kg, que garanta a conservação e barreira contra umidade até o uso. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/moinho, marca, tipo da farinha (Tipo 1 / Sem Fermento), peso líquido (1 kg), lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e declaração obrigatória contendo o alerta "Contém Glúten" e a presença de alérgenos.	KG	12	R\$ 0,00
----	---	----	----	----------

TIMBRE DA EMPRESA

12	Óleo vegetal comestível de soja, refinado, de primeira qualidade, obtido de sementes de soja sãs, limpas e isentas de impurezas, próprio para consumo humano e preparações culinárias. O produto deve apresentar-se límpido, cristalino, de cor amarelada característica, aroma e sabor suaves e neutros, totalmente isento de odores ou sabores estranhos, ranço, acidez elevada ou turbidez à temperatura ambiente. Deve estar livre de sujidades, água em suspensão, matérias estranhas ou aditivos não autorizados pela legislação vigente, apresentando teores adequados de acidez e índice de peróxidos de acordo com as normas aplicáveis. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pelos regulamentos técnicos e microbiológicos da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de garrafa plástica transparente tipo PET, rígida, resistente e atóxica, com tampa rosqueável de segurança e lacre inviolável, contendo volume líquido de 900 ml. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/embalador, marca, volume líquido (900 ml), número do lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, indicação de inclusão de soja transgênica (se aplicável) e alerta de alérgenos.	UND	9		R\$ 0,00
----	---	-----	---	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

13	Sal refinado iodado, para uso alimentício, de primeira qualidade, próprio para consumo humano e preparações culinárias. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais finos, homogêneos, limpos, secos, de cor branca brilhante, com sabor salgado próprio e característico, totalmente isento de odores ou sabores estranhos, umidade excessiva ou empedramento. Deve obrigatoriamente conter a adição de iodo (na forma de iodato de potássio) na proporção exigida pela legislação sanitária vigente, além de estar isento de areia, sujidades, detritos, metais pesados ou substâncias estranhas. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de qualidade, requisitos físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela ANVISA e pelo Ministério da Saúde. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico transparente, flexível, atóxico, resistente e selado hermeticamente, contendo peso líquido de 1 kg, garantindo proteção contra a umidade e a perda do iodo até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/refinaria, marca, peso líquido (1 kg), lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e a expressão obrigatória: "Sal Iodado".	KG	2		R\$ 0,00
----	--	----	---	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

14	Colorífico (colorau) tipo regional/artesanal, de primeira qualidade, obtido a partir da moagem de sementes de urucum (<i>Bixa orellana</i> L.) sãs, limpas e secas, agregadas a farinha de mandioca ou farinha de milho, adicionado ou não de óleo vegetal comestível, próprio para uso culinário. O produto deve apresentar-se sob a forma de pó fino a granulado homogêneo, solto, com coloração vermelha intensa e característica, aroma e sabor próprios e suaves, totalmente isento de odores ou sabores estranhos, mofados, acidez ou ranço. Não deve conter adição de corantes artificiais, conservantes não autorizados, areia, sujidades, insetos (vivos ou mortos), fragmentos de pragas ou matérias estranhas. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de identidade e qualidade, limites microbiológicos e microscópicos estabelecidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico transparente flexível ou pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente selado, contendo peso líquido de 500 g, garantindo barreira contra luz e umidade até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/embalador, marca, denominação do produto, peso líquido (500 g), lote, data de fabricação, prazo de validade, ingredientes, tabela nutricional e alerta de alérgenos/glúten.	UND	2	R\$ 0,00
----	--	-----	---	----------

TIMBRE DA EMPRESA

15	Pimenta-do-reino preta moída, tipo regional, de primeira qualidade, obtida a partir do processamento de grãos secos e maduros de <i>Piper nigrum</i> L. sãos, limpos e selecionados, própria para uso culinário. O produto deve apresentar-se na forma de pó de granulometria fina a média, com coloração castanha escura a preta característica, sabor picante e aroma marcante e agradável, totalmente isento de odores ou sabores estranhos, acidez, mofo ou ranço. Deve estar completamente livre de adição de corantes, conservantes, amido, farinhas, cascas, paus, areia, sujidades, insetos (vivos ou mortos), fragmentos de pragas ou qualquer tipo de adulteração ou matéria estranha. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de identidade e qualidade, limites microbiológicos e microscópicos estabelecidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O acondicionamento deve ser em embalagem primária flexível ou pote plástico atóxico, resistente, transparente e selado hermeticamente, contendo peso líquido de 100 g, garantindo a retenção dos óleos essenciais e proteção contra umidade até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/embalador, marca, denominação do produto, peso líquido (100 g), lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e declaração sobre a presença ou ausência de glúten e alérgenos.	UND	5	R\$ 0,00
----	---	-----	---	----------

TIMBRE DA EMPRESA

16	Molho de tomate tradicional, pronto para consumo e preparações culinárias, obtido do processamento da polpa de frutos maduros, sãos e selecionados do tomateiro (<i>Solanum lycopersicum</i> L.), com adição de temperos e condimentos naturais. O produto deve apresentar consistência fluida a viscosa homogênea, textura uniforme, coloração vermelha viva característicos, com sabor e aroma agradáveis e levemente temperados, totalmente isento de sabor ácido excessivo, amargo, queimado, ranço ou odores estranhos. Não deve conter corantes artificiais, peles, sementes em excesso, sujidades, insetos (vivos ou mortos), fragmentos de pragas, areia ou matérias estranhas. O produto deve atender rigorosamente aos padrões de identidade e qualidade, critérios de microscopia e requisitos microbiológicos estabelecidos pela ANVISA e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O acondicionamento deve ser em embalagem primária de sachê flexível (pouch) em filme laminado ou embalagem cartonada, atóxica, resistente e selada hermeticamente, contendo peso líquido de 300 g, que garanta a conservação e proteção contra degradação e contaminações até o consumo. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/distribuidor, marca, denominação do produto ("Molho de Tomate"), peso líquido (300 g), número do lote, data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, tabela nutricional e alertas sobre presenças de glúten e alérgenos.	UND	12		R\$ 0,00
----	--	-----	----	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

17	Vinagre de maçã, para uso alimentício e tempero de saladas, obtido exclusivamente a partir da fermentação acética do mosto de maçãs sãs, limpas e maduras. O produto deve apresentar-se como um líquido limpo, límpido ou ligeiramente turvo (caso não filtrado), de coloração amarelada a âmbar característica, com sabor ácido e aroma suave e característico da fruta, totalmente isento de odores ou sabores estranhos, rançosos, mofados ou medicinais. Deve apresentar acidez acética mínima de 4,0% (g/100 mL), estritamente conforme os parâmetros legais, estando totalmente livre de ácidos minerais adicionados, corantes artificiais, conservantes sintéticos não permitidos, sujidades, insetos ou matérias estranhas. O produto deve atender rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias e microbiológicas da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de garrafa plástica tipo PET transparente ou vidro atóxico, resistente, com tampa rosqueável de segurança, bico dosador e lacre inviolável, contendo volume líquido de 500 ml, garantindo a preservação das propriedades do produto. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/engarrafador, marca, indicação "Vinagre de Maçã", porcentagem de acidez acética, volume líquido (500 ml), número do lote, data de fabricação, prazo de validade e tabela nutricional.	UND	6		R\$ 0,00
----	---	-----	---	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

18	Ovos galináceos brancos, tipo grande, frescos, de primeira qualidade, provenientes de poedeiras sãs e bem nutridas, para consumo humano. Os ovos devem apresentar casca íntegra, limpa, lisa, resistente, sem trincas, rachaduras, deformações ou manchas de sujidades/fezes. Internamente, devem apresentar clara transparente, consistente, límpida e sem manchas de sangue ou corpos estranhos, e gema inteira, firme, centralizada, de coloração amarela a alaranjada característica, sem odores ou sabores anômalos, desagradáveis ou de decomposição. A classificação por peso deve atender rigorosamente à categoria "Grande" (peso mínimo de 55g por unidade ou peso médio correspondente), estando em total conformidade com o Regulamento Técnico de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e com os padrões do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de bandeja/cartela moldada de celulose/papelão reciclado ou plástico alveolar rígido, limpa, seca, atóxica e apropriada para transporte alimentar, contendo exatamente 30 unidades dispostas de forma a evitar impactos e quebras. A embalagem ou rotulagem deve conter de forma visível e legível o carimbo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM), identificação do granja/produtor, marca, tipo/classe dos ovos, quantidade (30 unidades), data de embalamento, prazo de validade, número do lote e orientações de conservação sob refrigeração.	UND	14		R\$ 0,00
----	---	-----	----	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

19	Margarina com sal, para uso culinário e consumo geral, obtida a partir da emulsão de óleos vegetais comestíveis e água, contendo teor de lipídios mínimo de 60% a 80%. O produto deve apresentar consistência cremosa, textura homogênea e plástica, fácil de espalhar mesmo sob refrigeração, sem separação de fases (água e óleo) ou grumos. Deve ter cor amarela característica, aroma e sabor agradáveis, suaves e levemente salgados, totalmente isenta de acidez elevada, sabor amargo, ranço ou odores estranhos. Não deve conter sujidades, insetos, matérias estranhas ou contaminações de qualquer natureza, atendendo rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às normas microbiológicas da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de pote plástico rígido de polipropileno (atóxico), com selo interno de proteção em filme laminado de alumínio/plástico selado termicamente e tampa plástica flexível de vedação, contendo peso líquido de 250 g, garantindo a conservação sob refrigeração. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante, marca, denominação do produto ("Margarina com Sal"), peso líquido (250 g), teor de lipídios, lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, instruções de conservação e alerta sobre a presença de lactose, derivados de leite, soja e alérgenos.	UND	23	R\$ 0,00
----	---	-----	----	----------

TIMBRE DA EMPRESA

20	Carne bovina in natura, corte coxão mole (chã de dentro), de primeira qualidade, proveniente de animais sãos, abatidos sob fiscalização veterinária oficial. O corte deve apresentar-se limpo, bem aparado, isento de sebo excessivo, ossos, cartilagens, glândulas, coágulos, hematomas, sebosidades, aponevroses e sujidades. A peça deve ter textura macia e consistente, cor vermelha viva e brilhante característica de carne fresca, odor próprio e agradável, totalmente isenta de ranço, odores estranhos, amoniacaís ou sinais de decomposição/escurecimento. O produto deve atender rigorosamente às normas higiênico-sanitárias do Regulamento Técnico de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA/MAPA) e às exigências microbiológicas da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível e transparente, atóxica e resistente, ou selada a vácuo, contendo identificação clara do peso líquido (conforme solicitação do pedido), mantida sob refrigeração constante (entre 0 °C e 4 °C) ou congelada (a -18 °C ou mais frio), conforme especificado na ordem de fornecimento. A embalagem ou rótulo deve conter obrigatoriamente o carimbo de inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), identificação do frigorífico/produtor, denominação do corte ("Coxão Mole"), peso líquido, data de abate/embalamento, prazo de validade, número do lote e instruções de conservação de temperatura.	KG	22		R\$ 0,00
----	---	----	----	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

21	Frango inteiro congelado, sem miúdos, de primeira qualidade, proveniente de aves sãs, limpas, abatidas e processadas sob rigorosa fiscalização veterinária oficial. O produto deve apresentar-se congelado, com carne firme, de cor branca-rosada característica de carne fresca, odor próprio e agradável, totalmente isento de manchas esverdeadas, queimaduras de gelo (freezer burn), equimoses, ossos quebrados expondo fraturas, penas, tocos de penas, gordura em excesso ou vísceras. Não deve apresentar acúmulo excessivo de água no interior da embalagem por descongelamento prévio ou absorção acima dos limites legais (conforme legislação do MAPA). O produto deve atender rigorosamente às normas do Regulamento Técnico de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA/MAPA) e às exigências microbiológicas e sanitárias da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária individual de filme plástico flexível (polietileno), atóxica, resistente, selada hermeticamente e própria para congelamento, mantida sob temperatura constante de congelamento (-12 °C ou mais frio). A embalagem deve conter de forma visível e legível o carimbo de inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), identificação do abatedouro/produtor, marca, peso líquido, data de abate/embalamento, prazo de validade, número do lote e instruções de conservação de temperatura.	KG	30	R\$ 0,00
----	---	----	----	----------

TIMBRE DA EMPRESA

22	Cebola de cabeça comum (<i>Allium cepa</i> L.), in natura, de primeira qualidade, tamanho e formato uniformes (tipo média/grande), com bulbos firmes, bem desenvolvidos, compactos, secos e bem curados. O produto deve apresentar casca/túnica externa íntegra, seca, com coloração amarelada/castanha característica da variedade, sabor e aroma próprios e acentuados. Deve estar totalmente isenta de mofo, podridão, brotações (germinada), queimaduras de sol, deformações graves, maciez excessiva, danos mecânicos, lacerações ou sujidades e terra em excesso. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites legais permitidos e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às normas sanitárias da ANVISA. O acondicionamento deve ser feito em embalagem adequada (sacos trançados de rede/ráfia perfurada ou caixas plásticas higienizadas), limpa, seca e arejada, garantindo a perfeita ventilação e integridade do produto durante o transporte e entrega.	KG	4		R\$ 0,00
23	Pimentão in natura (<i>Capsicum annuum</i> L.), das variedades verde, amarela ou vermelha, de primeira qualidade, tamanho e formato uniformes, com frutos firmes, carnosos, bem desenvolvidos e de coloração viva e brilhante característica do cultivar. O produto deve apresentar haste/pedúnculo verde e bem aderido, casca íntegra, lisa e sem rugosidades acentuadas, sabor e aroma próprios. Deve estar totalmente isento de mofo, podridão, queimaduras de sol, maciez excessiva, murchamento, trincas, perfurações, danos mecânicos ou sujidades e terra aderida. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às normas sanitárias da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagens apropriadas (caixas plásticas higienizadas ou sacos microperfurados), limpas, secas e ventiladas, garantindo a proteção e integridade do produto durante o transporte e a entrega.	KG	3		R\$ 0,00

TIMBRE DA EMPRESA

24	Tomate comum (<i>Solanum lycopersicum</i> L.) in natura, tipo mesa/comum, de primeira qualidade, grau de maturação médio a adiantado (firme ao tato), com frutos bem desenvolvidos, carnosos, de tamanho e formato uniformes, e coloração vermelha ou alaranjada característica. O produto deve apresentar casca íntegra, lisa, sem trincas, rachaduras ou ferimentos, e polpa consistente, com sabor e aroma próprios e agradáveis. Deve estar totalmente isento de mofo, podridão, queimaduras de sol, maciez excessiva, murchamento, perfurações, danos mecânicos ou sujidades e terra aderida. O lote deve estar isento de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. O acondicionamento deve ser feito em embalagens adequadas (caixas plásticas higienizadas e vazadas ou sacos microperfurados), limpas, secas e ventiladas, garantindo a proteção e integridade do produto durante o transporte e a entrega.	KG	8		R\$ 0,00
25	Cenoura (<i>Daucus carota</i> L.) in natura, de primeira qualidade, com raízes firmes, carnosas, bem desenvolvidas, eretas, de tamanho e diâmetro uniformes, apresentando coloração alaranjada intensa e uniforme. O produto deve apresentar casca íntegra, lisa, sem ranhuras profundas, cortes ou perfurações, com sabor e aroma próprios e adocicados. Deve estar totalmente isenta de mofo, podridão, brotações, ombro verde/arroxado acentuado, murchamento, maciez excessiva, trincas, danos mecânicos ou sujidades e terra aderida. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagens adequadas (caixas plásticas higienizadas e vazadas ou sacos de rede/microperfurados), limpas, secas e ventiladas, garantindo a conservação e integridade do produto durante o transporte e a entrega.	KG	7		R\$ 0,00

TIMBRE DA EMPRESA

26	Maçã nacional (Malus domestica), in natura, das variedades Gala ou Fuji (conforme época do ano), de primeira qualidade, com fruto firme, bem desenvolvido, carnoso, de tamanho e formato uniformes, e coloração avermelhada característica da variedade sobre fundo amarelo/esverdeado. O produto deve apresentar casca íntegra, lisa, brilhante, sem trincas ou ferimentos, e polpa crocante, suculenta, com aroma e sabor próprios e adocicados. Deve estar totalmente isento de mofo, podridão, queimaduras de frio/sol, murchamento, manchas pretas (scab), picadas de insetos, danos mecânicos ou sujidades e terra aderida. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por unidade (com peso médio por fruto condizente com a classificação comercial de primeira qualidade), acondicionado em embalagens apropriadas (caixas plásticas higienizadas ou caixas de papelão alveolar), limpas, secas e ventiladas, garantindo a proteção contra impactos e mantendo a integridade do produto durante o transporte e a entrega.	UND	74	R\$ 0,00
----	---	-----	----	----------

TIMBRE DA EMPRESA

27	Charque bovino (carne bovina salgada e desseca), de primeira qualidade, obtido a partir de cortes bovinos desossados, submetidos aos processos de salga, desidratação ao ar e cura. O produto deve apresentar-se sob a forma de peças limpas, bem aparadas, com gordura bem distribuída, textura firme e característica de carne desidratada, cor avermelhada a castanha-avermelhada própria, sabor e aroma característicos de carne salgada, totalmente isento de odores rançosos, putrefatos, amoniacais ou estranhos. Deve estar livre de osso, cartilagem, aponevrose, coágulos, sebosidade excessiva, larvas, mofo, sujidades ou matérias estranhas. O teor de umidade, fixidez salina e os limites microbiológicos devem atender rigorosamente ao Regulamento Técnico de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA/MAPA) e às normas da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária flexível e transparente, atóxica, resistente, selada hermeticamente ou a vácuo, contendo peso líquido de 500 g, garantindo a conservação e barreira contra contaminações até o consumo. A embalagem ou rotulagem deve conter de forma visível e legível o carimbo de inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), identificação do fabricante/processador, marca, denominação do produto ("Charque"), peso líquido (500 g), lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e orientações de conservação e dessalga.	UND	8	R\$ 0,00
----	--	-----	---	----------

TIMBRE DA EMPRESA

28	Cheiro-verde in natura, maço composto por salsa/salsinha (<i>Petroselinum crispum</i>) e cebolinha (<i>Allium fistulosum</i>), de primeira qualidade, colhido recentemente, fresco, viçoso e bem desenvolvido. Os maços devem apresentar folhas firmes, inteiras, de coloração verde intensa e uniforme, com aroma e sabor marcantes e característicos. O produto deve estar totalmente isento de folhas amareladas, queimadas, murchas, queimaduras de sol, mofo, podridão, danos mecânicos, parasitas, larvas ou sujidades/terra em excesso aderida às raízes. O lote deve estar livre de insetos, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. O fornecimento deve ser em maços bem formados, amarrados com fita ou cordão atóxico que não danifique os talos, e acondicionados em caixas plásticas higienizadas e vazadas, garantindo a perfeita ventilação, hidratação e conservação do produto durante o transporte e a entrega.	MAÇO	15		R\$ 0,00
----	---	------	----	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

29	Leite fluído de vaca, UHT (Ultra High Temperature / Ultra-Alta Temperatura), integral, de primeira qualidade, submetido a tratamento térmico de ultra-alta temperatura seguido de envase asséptico, próprio para consumo. O produto deve apresentar aspecto líquido homogêneo, cor branca a ligeiramente amarelada, com sabor e odor suaves e característicos de leite fresco, totalmente isento de acidez, ranço, sedimentos, coagulação ou sabores e odores estranhos. Deve apresentar teor mínimo de gordura de 3,0%, extrato seco desengordurado mínimo conforme legislação e não conter adição de soro, conservantes, neutralizantes, reconstituintes ou matérias estranhas. O produto deve atender rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) e aos critérios microbiológicos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária cartonada asséptica multilaminada (tipo Tetra Pak) ou garrafa plástica asséptica, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, contendo volume líquido de 1 litro, garantindo a esterilidade comercial e conservação em temperatura ambiente até a abertura. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/laticínio, marca, denominação do produto ("Leite UHT Integral"), volume líquido (1 L), teor de gordura, lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, carimbo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM), instruções de conservação após aberto e alertas sobre alérgenos e presença de lactose.	UND	7	R\$ 0,00
----	---	-----	---	----------

TIMBRE DA EMPRESA

30	Linguiça tipo calabresa, curada e defumada, de primeira qualidade, elaborada exclusivamente com carne suína, adicionada de pimenta calabresa, condimentos e ingredientes permitidos, submetida a processo térmico e de defumação. O produto deve apresentar massa homogênea, consistência firme, textura uniforme, coloração avermelhada/castanha característica de produto defumado, com sabor e aroma marcantes e próprios, totalmente isenta de acidez, ranço, mofo, lodo, gases ou odores e sabores estranhos. O produto deve estar limpo, bem aparado, livre de cartilagens, ossos, coágulos, sebosidade excessiva, bolsas de água ou ar, sujidades e matérias estranhas. Deve atender rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) e limites microbiológicos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pela ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível, atóxica, resistente, selada hermeticamente ou embalada a vácuo, contendo peso líquido de 1 kg, garantindo a perfeita conservação sob refrigeração. A embalagem deve conter de forma visível e legível o carimbo de inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), identificação do fabricante/frigorífico, marca, denominação do produto ("Linguiça Tipo Calabresa"), peso líquido (1 kg), lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e orientações sobre conservação e temperatura.	KG	6	R\$ 0,00
----	---	----	---	----------

TIMBRE DA EMPRESA

31	Melancia in natura (<i>Citrullus lanatus</i>), de primeira qualidade, com frutos inteiros, bem desenvolvidos, firmes, de tamanho e formato uniformes, com casca lisa, íntegra, resistente, de coloração verde brilhante (com ou sem estrias verde-escuras) e mancha de encosto amarelada, indicando maturação adequada. A polpa deve ser consistente, crocante, suculenta, de cor vermelha viva e uniforme, com sabor e aroma adocicados e característicos da espécie. O produto deve estar totalmente isento de rachaduras, cavidades internas ocas por sobrematuração, partes amolecidas, mofo, podridão, queimaduras de sol, marcas de geada, perfurações de insetos, danos mecânicos ou sujidades e terra aderida à casca. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado e transportado em veículos limpos, secos e higienizados, protegidos contra impactos e calor excessivo, garantindo a perfeita conservação e integridade dos frutos até a entrega.	KG	45		R\$ 0,00
----	---	----	----	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

32	Pão de forma tradicional, tipo fatiado, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, açúcar, sal e ingredientes permitidos, de primeira qualidade. O produto deve apresentar miolo macio, fofo, de textura homogênea, alvéolos pequenos e bem distribuídos, sem casca grossa ou queimada, com aroma e sabor agradáveis e característicos de pão fresco. As fatias devem ser uniformes, inteiras, sem deformações, sem farelo excessivo e perfeitamente soltas. Deve estar totalmente isento de mofo, bolor, ranço, acidez, odores ou sabores estranhos, sujidades, insetos, fragmentos ou matérias estranhas de qualquer natureza. O produto deve atender rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) da ANVISA e às normas vigentes de vigilância sanitária. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível (polietileno), transparente, atóxico, resistente, devidamente selado e fechado com fecho/amarrilho plástico flexível ou arame encapado, contendo peso líquido de 400 g, garantindo a proteção contra umidade e contaminações externas. A embalagem deve conter de forma visível e legível a identificação do fabricante/padaria, marca, denominação do produto ("Pão de Forma"), peso líquido (400 g), lote, data de fabricação, prazo de validade (com no mínimo 10 dias de validade a contar da data de entrega), tabela nutricional, lista de ingredientes e alertas sobre a presença de glúten, derivados de trigo e outros alérgenos.	PCT	7		R\$ 0,00
----	--	-----	---	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

33	Presunto cozido fatiado, de primeira qualidade, obtido exclusivamente de pernil suíno, desossado, adicionado de sal, condimentos e ingredientes permitidos, submetido ao processo de cozimento. O produto deve apresentar-se sob a forma de fatias finas, uniformes, inteiras, perfeitamente soltas e organizadas, com textura macia e firme, massa homogênea, coloração rosada característica, aroma e sabor agradáveis e próprios de presunto cozido. Não deve apresentar capa de gordura externa espessa, nervos, cartilagens, coágulos, partes ressecadas, nem excesso de sal ou acidez. Deve estar totalmente isento de mofo, sujidades, contaminações microbiológicas, odores ou sabores estranhos ou rançosos. O produto deve atender rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) do Regulamento Técnico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível, atóxica, resistente, selada hermeticamente ou acondicionada em bandeja plástica selada a vácuo/com atmosfera modificada, garantindo a conservação e higiene sob refrigeração constante (entre 0 °C e 4 °C). Fornecimento por quilograma (kg), devendo a embalagem ou rotulagem conter de forma visível e legível o carimbo de inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), identificação do fabricante/frigorífico, marca, denominação do produto ("Presunto Cozido Fatiado"), peso líquido, lote, data de fatiamento/fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, lista de ingredientes e orientações de conservação de temperatura.	KG	13		R\$ 0,00
----	---	----	----	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

34	Queijo muçarela fatiado, de primeira qualidade, obtido por meio do da coagulação do leite de vaca pasteurizado, submetido às massas filadas, adicionado de cultivos lácteos e cloreto de sódio. O produto deve apresentar-se sob a forma de fatias finas, uniformes, inteiras, perfeitamente soltas, de massa semi-dura a plástica, textura homogênea, sem crosta, de coloração branco-creme a ligeiramente amarelada. Deve ter sabor e odor suave, agradável, levemente salgado e característico de queijo muçarela, totalmente isento de mofo, viscosidade superficial, acidez elevada, sabor amargo, ranço ou odores estranhos. Deve estar livre de sujidades, insetos ou qualquer tipo de matéria estranha, atendendo rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível atóxico, selada a vácuo ou com atmosfera modificada/interfolhada, mantida sob refrigeração constante (entre 1 °C e 10 °C). Fornecimento por quilograma (kg), devendo a embalagem conter de forma visível e legível o carimbo de inspeção sanitária oficial (SIF, SIE ou SIM), identificação do laticínio/fabricante, marca, denominação do produto ("Queijo Muçarela Fatiado"), peso líquido, lote, data de fatiamento/fabricação, prazo de validade, tabela nutricional, instruções de conservação e alertas sobre a presença de lactose e alérgenos.	KG	13		R\$ 0,00
----	--	----	----	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

35	Alface comum (variedade crespa ou lisa, conforme demanda), in natura, de primeira qualidade, colhida recentemente, fresca, viçosa e bem desenvolvida. O produto deve apresentar folhas inteiras, limpas, firmes, tenras, de coloração verde característica da variedade, aroma e sabor próprios. Deve estar totalmente isento de folhas amareladas, murchas, queimadas, com podridão, mofo, danos mecânicos, insetos, larvas, moluscos, parasitas ou excesso de sujidades/terra aderida às raízes. O lote deve estar livre de resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e de matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por pé/unidade (com peso e porte comercial condizentes com o padrão de primeira qualidade) ou por maço, acondicionado em caixas plásticas higienizadas, vazadas e atóxicas, garantindo a perfeita ventilação, hidratação e integridade do produto durante o transporte e a entrega.	MAÇO	10		R\$ 0,00
----	---	------	----	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

36	Coco seco ralado, desidratado, parcialmente desengordurado, de primeira qualidade, obtido a partir do endosperma de frutos sãos e maduros do coqueiro (<i>Cocos nucifera</i> L.), submetido a processos adequados de descasque, desidratação e ralamento. O produto deve apresentar grânulos finos ou médios, de textura leve, solta e homogênea, coloração branca a levemente marfim/creme, com aroma e sabor suaves e característicos de coco fresco. Deve estar totalmente isento de rancificação, sabor amargo, acidez, mofo, bolor, insetos (vivos ou mortos), fragmentos de casca, sujidades ou matérias estranhas de qualquer natureza. Não deve conter adição de açúcar (sem adição de sacarose), conservantes ou aditivos químicos não autorizados. O produto deve atender rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) da ANVISA e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), bem como aos parâmetros microbiológicos vigentes. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico laminado/metalizado flexível, atóxico, resistente e selado hermeticamente, garantindo barreira contra luz, ar e umidade, contendo peso líquido de 100 g (padrão comercial de mercado). A embalagem deve trazer de forma visível e legível a identificação do fabricante, marca, denominação do produto ("Coco Ralado Desidratado"), peso líquido (100 g), lote, data de fabricação, prazo de validade (com no mínimo 6 meses de validade a contar da data de entrega), tabela nutricional, lista de ingredientes e orientações de conservação e estocagem.	UND	13	R\$ 0,00
----	--	-----	----	----------

TIMBRE DA EMPRESA

37	Macaxeira regional in natura (mandioca-mansa / aipim <i>Manihot esculenta</i> Crantz), de primeira qualidade, de colheita recente, com raízes bem desenvolvidas, firmes, carnosas e de tamanho e diâmetro uniformes. O produto deve apresentar casca íntegra, de fácil destacamento, polpa consistente de coloração branca ou amarelada característica, com sabor suave e excelente cozimento (maciça e sem fiapos duros após o cozimento). Deve estar totalmente isenta de partes lenhosas, murchas, amolecidas, com podridão, manchas escuras/azuladas na polpa (sinais de deterioração fisiológica), cortes profundos, danos mecânicos ou excesso de sujidades e terra aderida. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de qualidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado em caixas plásticas higienizadas e vazadas ou em sacos de rede/ráfia abertos, limpos e arejados, garantindo a adequada ventilação e a integridade do produto durante o transporte e a entrega.	KG	20		R\$ 0,00
38	Alho in natura (<i>Allium sativum</i> L.), tipo roxo ou branco, de primeira qualidade, composto por cabeças (bulbos) inteiras, firmes, bem formadas, desenvolvidas e compactas. O produto deve apresentar dentes graúdos, bem unidos e cobertos por túnicas (palhas) externas íntegras, secas e limpas, de coloração característica da variedade. Deve apresentar sabor e aroma acentuados e próprios da espécie, estando totalmente isento de bulbos murchos, brotados, chochos, mofados, queimados, com podridão, danos mecânicos, picadas de insetos ou sujidades e terra aderida. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado em sacos de rede/malha plástica (tipo ráfia ou nylon) ou caixas vazadas, limpas, secas e arejadas, garantindo a perfeita ventilação e integridade do produto durante o transporte e a entrega.	KG	1		R\$ 0,00

TIMBRE DA EMPRESA

39	Banana-da-terra / comprida in natura (<i>Musa paradisiaca</i> L.), de primeira qualidade, de colheita recente, com frutos firmes, bem desenvolvidos, inteiros, de tamanho e diâmetro uniformes e curvatura característica da variedade. O produto deve apresentar casca lisa, íntegra, de coloração verde-amarelada a amarela (conforme o grau de maturação solicitado), e polpa consistente, de coloração creme a levemente rosada, com sabor e aroma próprios e característicos. Deve estar totalmente isenta de frutos amassados, feridos, com rachaduras, podridão, manchas escuras acentuadas, queimaduras de sol ou frio, picadas de insetos, danos mecânicos ou sujidades e terra aderida à casca. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado em caixas plásticas higienizadas e vazadas, limpas, secas e arejadas, garantindo a proteção contra impactos, a adequada ventilação e a integridade dos frutos durante o transporte e a entrega.	KG	10		R\$ 0,00
----	--	----	----	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

40	Banana-prata in natura (Musa x paradisiaca L.), de primeira qualidade, de colheita recente, com frutos firmes, bem desenvolvidos, inteiros, de tamanho e diâmetro uniformes e curvatura característica da variedade. O produto deve apresentar casca lisa, íntegra, de coloração verde-amarelada a amarela (conforme o grau de maturação solicitado), e polpa consistente, de coloração creme a amarela clara, macia, com sabor doce, levemente ácido e aroma característico da variedade prata. Deve estar totalmente isenta de frutos amassados, feridos, com rachaduras, podridão, manchas escuras acentuadas, queimaduras de sol ou frio, picadas de insetos, danos mecânicos ou sujidades e terra aderida à casca. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado em caixas plásticas higienizadas e vazadas, limpas, secas e arejadas, garantindo a proteção contra impactos, a adequada ventilação e a integridade dos frutos durante o transporte e a entrega.	KG	26		R\$ 0,00
----	---	----	----	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

41	Batata inglesa in natura (<i>Solanum tuberosum</i> L.), de primeira qualidade, lavada, com tubérculos inteiros, firmes, bem desenvolvidos, de formato e tamanho uniformes. O produto deve apresentar casca lisa, íntegra, fina, de coloração amarelada ou rosada característica, e polpa consistente, de cor branca a amarelada, com sabor e odor próprios da espécie. Deve estar totalmente isenta de brotos (tubérculos esverdeados ou brotados), partes amolecidas, mofo, podridão, queimaduras de sol, rachaduras, cavidades internas, manchas escuras, perfurações de insetos, danos mecânicos de colheita ou excesso de sujidades e terra aderida à casca. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado em caixas plásticas higienizadas e vazadas ou em sacos de rede/malha plástica (tipo ráfia ou nylon) limpos, secos e arejados, garantindo a perfeita ventilação, proteção contra impactos e integridade do produto durante o transporte e a entrega.	KG	10		R\$ 0,00
----	--	----	----	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

42	Batata-doce comum in natura (<i>Ipomoea batatas</i> L.), de primeira qualidade, com raízes tuberosas inteiras, firmes, bem desenvolvidas, carnosas e de tamanho e formato uniformes. O produto deve apresentar casca íntegra, limpa, sem fendas ou rachaduras, e polpa consistente de coloração característica (branca, amarelada ou rosada/aroxada, conforme a variedade), com sabor e odor próprios da espécie. Deve estar totalmente isenta de raízes murchas, brotadas, amolecidas, com podridão, brocas, manchas escuras na polpa, cortes profundos, danos mecânicos de colheita ou excesso de sujidades e terra aderida. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado em caixas plásticas higienizadas e vazadas ou em sacos de rede/malha plástica (tipo ráfia ou nylon) limpos, secos e arejados, garantindo a perfeita ventilação, proteção contra impactos e integridade do produto durante o transporte e a entrega.	KG	7		R\$ 0,00
----	---	----	---	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

43	Goma de mandioca (fécula de mandioca/tapioca) da região, in natura, de primeira qualidade, obtida a partir da extração e purificação do amido de raízes são e maduras de mandioca (<i>Manihot esculenta</i> Crantz). O produto deve apresentar massa levemente úmida, solta, com pó de granulação fina e homogênea, coloração extremamente branca, sem pontos escuros ou grumos duros e ressecados. Deve ter sabor suave, levemente adocicado e aroma neutro, característico de goma fresca, totalmente isenta de acidez, ranço, mofo, fermentação azeda, odores ou sabores estranhos. Não deve conter adição de conservantes, corantes, espessantes ou aditivos químicos não autorizados. Deve estar livre de sujidades, insetos, fragmentos de casca ou matérias estranhas de qualquer natureza, atendendo rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) da ANVISA e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível (polietileno/polipropileno), transparente, atóxico, resistente e selado hermeticamente, garantindo barreira contra umidade e contaminações. Fornecimento por quilograma (kg), contendo na embalagem ou rotulagem de forma visível e legível a identificação do produtor/fabricante, marca, denominação do produto ("Goma de Mandioca / Fécula de Mandioca"), peso líquido (1 kg), lote, data de fabricação, prazo de validade, tabela nutricional e alertas sobre a ausência de glúten.	KG	15	R\$ 0,00
----	---	----	----	----------

TIMBRE DA EMPRESA

44	Brócolis comum in natura (tipo ramoso / Brassica oleracea L. var. italica), de primeira qualidade, de colheita recente, fresco, viçoso e bem desenvolvido. O produto deve apresentar inflorescências (cabeças/ramos) firmes, compactas, de coloração verde intensa e uniforme, com talos tenros, íntegros e folhas verdes bem preservadas. Deve ter aroma e sabor próprios da espécie, estando totalmente isento de flores amareladas, abertas ou murchas, partes amolecidas, mofo, podridão, queimaduras, marcas de geada, perfurações de insetos, danos mecânicos ou excesso de sujidades e terra aderida aos talos. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de qualidade e classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado em caixas plásticas higienizadas e vazadas, limpas, secas e arejadas, garantindo a adequada ventilação, proteção contra impactos e a perfeita conservação e integridade do produto durante o transporte e a entrega.	KG	3		R\$ 0,00
----	---	----	---	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

45	Mamão in natura (variedade Papaia ou Formosa, conforme demanda da ordem de fornecimento) (Carica papaya L.), de primeira qualidade, de colheita recente, com frutos firmes, bem desenvolvidos, inteiros, de tamanho, peso e formato uniformes e característicos da variedade. O produto deve apresentar casca lisa, íntegra, com coloração variando de verde-amarelada a amarelada/alaranjada (conforme o grau de maturação solicitado), e polpa consistente, macia, suculenta, de cor alaranjada a avermelhada viva, com aroma e sabor adocicados e característicos da espécie. Deve estar totalmente isento de frutos amassados, feridos, com fendas, partes amolecidas, podridão, mofo, queimaduras de sol, manchas escuras acentuadas, perfurações de insetos, danos mecânicos ou sujidades e terra aderida à casca. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado em caixas plásticas higienizadas e vazadas, limpas, secas e arejadas, garantindo a proteção contra impactos, a adequada ventilação e a integridade dos frutos durante o transporte e a entrega.	KG	12		R\$ 0,00
----	--	----	----	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

46	Limão in natura (variedade Tahiti ou regional / Citrus latifolia), de primeira qualidade, de colheita recente, com frutos firmes, carnosos, bem desenvolvidos, inteiros, de tamanho e diâmetro uniformes. O produto deve apresentar casca lisa a ligeiramente rugosa, íntegra, de coloração verde brilhante e uniforme (sem manchas amareladas acentuadas), e polpa extremamente suculenta, de cor verde-clara, com elevado rendimento de suco de sabor ácido e aroma característico. Deve estar totalmente isento de frutos murchos, secos, amolecidos, com rachaduras, podridão, mofo, queimaduras de sol ou frio, marcas de pragas, picadas de insetos, danos mecânicos ou sujidades e terra aderida à casca. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado em caixas plásticas higienizadas e vazadas, limpas, secas e arejadas, garantindo a proteção contra impactos, a adequada ventilação e a integridade dos frutos durante o transporte e a entrega.	KG	10		R\$ 0,00
----	--	----	----	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

47	Fermento químico em pó, de primeira qualidade, próprio para uso culinário em preparações de panificação e confeitaria (bolos, tortas e biscoitos). Composição à base de amido de milho (ou fécula de mandioca), bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico e/ou pirofosfato ácido de sódio ou outros acidulantes e antiemectantes permitidos pela legislação. O produto deve apresentar-se sob a forma de pó fino, homogêneo, solto, de coloração branca, isento de grumos duros, umidade excessiva, empedramento ou sujidades. Deve apresentar capacidade de expansão/crescimento adequada quando submetido ao calor e umidade, com aroma e sabor neutros, sem conferir amargor, acidez ou resíduos estranhos às preparações. Deve estar totalmente isento de mofo, sujidades, insetos ou matérias estranhas de qualquer natureza, atendendo rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) da ANVISA e às exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O acondicionamento deve ser em embalagem primária inviolável de frasco plástico (polietileno/polipropileno) flexível ou rígido, com tampa de rosca/pressão e vedação adequada ou lata metálica com lacre hermético, garantindo total proteção contra umidade, ar e contaminações externas, contendo peso líquido de 100 g (padrão comercial de mercado). A embalagem deve trazer de forma visível e legível a identificação do fabricante, marca, denominação do produto ("Fermento Químico em Pó"), peso líquido (100 g), lote, data de fabricação, prazo de validade (com no mínimo 12 meses de validade a contar da data de entrega), tabela nutricional, lista de ingredientes e alertas sobre a presença ou ausência de glúten e outros alérgenos.	UND	3	R\$ 0,00
----	--	-----	---	----------

TIMBRE DA EMPRESA

48	Polpa de fruta congelada (goiaba, acerola, maracujá e cupuaçu), 100% natural, produzida a partir da parte comestível de frutas sãs, limpas, maduras e selecionadas, submetidas a processos tecnológicos adequados de despolpamento, pasteurização e congelamento rápido. O produto deve apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta correspondente (tais como acerola, maracujá, goiaba, caju, graviola, cupuaçu, entre outras variedades solicitadas), com consistência pastosa e homogênea. Não deve conter adição de açúcares (sem adição de sacarose), corantes, conservantes, aromatizantes, espessantes, água para diluição artificial ou qualquer aditivo químico não autorizado. Deve estar totalmente isenta de sujidades, fragmentos de casca, caroços, sementes, mofo, bolor, insetos ou matérias estranhas de qualquer natureza, atendendo rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências microbiológicas da ANVISA. O acondicionamento deve ser em embalagem primária de filme plástico flexível (polietileno), transparente, atóxico, resistente e selado hermeticamente, garantindo a conservação e higiene sob congelamento constante (temperatura igual ou inferior a -18 °C). Fornecimento em embalagem com peso líquido de 1 kg (padrão comercial de mercado) ou em pacote de 1 kg contendo porções fracionadas, devendo a embalagem ou rotulagem conter de forma visível e legível a identificação do fabricante, marca, denominação da fruta, peso líquido (1 kg), lote, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 12 meses a contar da entrega), tabela nutricional, lista de ingredientes, registro no MAPA e instruções sobre o armazenamento e conservação sob congelamento.	KG	60	R\$ 0,00
----	---	----	----	----------

TIMBRE DA EMPRESA

49	Tucumã in natura (<i>Astrocaryum aculeatum</i> / <i>Astrocaryum vulgare</i>), fruta regional de primeira qualidade, de colheita recente, com frutos firmes, bem desenvolvidos, inteiros, de tamanho e diâmetro uniformes. O produto deve apresentar casca lisa ou ligeiramente espinhosa, íntegra, de coloração alaranjada a amarelo-avermelhada viva e característica de frutos maduros. A polpa deve ser consistente, espessa, fibrosa e suculenta, de cor alaranjada intensa, com aroma marcante e sabor adocicado, gorduroso e característico da espécie. Deve estar totalmente isento de frutos amassados, rachados, murchos, secos, com podridão, mofo, queimaduras, furos, presença de larvas ou bicho-do-tucumã, danos mecânicos de colheita ou excesso de sujidades e terra aderida à casca. O lote deve estar livre de insetos, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de qualidade e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por dúzia (12 unidades - padrão comercial de mercado), acondicionado em sacos de rede/malha plástica (tipo ráfia ou nylon) ou caixas plásticas higienizadas e vazadas, limpas, secas e arejadas, garantindo a proteção contra impactos, a adequada ventilação e a integridade dos frutos durante o transporte e a entrega.	DÚZIA	5		R\$ 0,00
----	--	-------	---	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

50	Pepino comum da região in natura (<i>Cucumis sativus</i> L.), de primeira qualidade, de colheita recente, com frutos firmes, bem desenvolvidos, carnosos, inteiros, de tamanho e diâmetro uniformes e formato reto a ligeiramente curvo. O produto deve apresentar casca lisa ou com sutis protuberâncias, íntegra, de coloração verde viva e uniforme, e polpa firme, crocante, macia, de cor branco-esverdeada, com sementes tenras e imaturas, apresentando sabor suave e aroma fresco e característico da espécie. Deve estar totalmente isento de frutos murchos, amarelados, amargos, amolecidos, com rachaduras, podridão, mofo, queimaduras, picadas de insetos, danos mecânicos ou excesso de sujidades e terra aderida à casca. O lote deve estar livre de insetos, larvas, pragas, resíduos de defensivos agrícolas acima dos limites permitidos pela legislação vigente e matérias estranhas, atendendo rigorosamente aos padrões de classificação e comercialização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e às exigências sanitárias da ANVISA. Fornecimento por quilograma (kg), acondicionado em caixas plásticas higienizadas e vazadas, limpas, secas e arejadas, garantindo a proteção contra impactos, a adequada ventilação e a integridade dos frutos durante o transporte e a entrega.	KG	3		R\$ 0,00
----	---	----	---	--	----------

TIMBRE DA EMPRESA

51	Maionese de primeira qualidade, obtida por emulsão de óleos vegetais comestíveis em água, com adição de ovos ou gemas de ovos, amido modificado, vinagre, sal, açúcar, acidulantes, aromatizantes e estabilizantes permitidos pela legislação vigente. O produto deve apresentar consistência cremosa, homogênea, lisa, de coloração branco-creme a ligeiramente amarelada, com sabor suave, levemente acidulado, agradável e odor característico de maionese, sem apresentar separação de fases (óleo/água), ranço, acidez excessiva, sabor amargo ou odores estranhos. Deve estar totalmente isento de mofo, sujidades, insetos ou qualquer matéria estranha, atendendo rigorosamente aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) da ANVISA e às especificações microbiológicas e físico-químicas vigentes. O acondicionamento deve ser em embalagem primária inviolável do tipo sachê / pouch de filme plástico flexível (laminado/polietileno), atóxico, resistente e selado hermeticamente, contendo bico dosador com tampa de rosca ou lacre de segurança, garantindo proteção contra contaminações externas, contendo peso líquido de 1 kg (padrão comercial de mercado). A embalagem deve trazer de forma visível e legível a identificação do fabricante, marca, denominação do produto ("Maionese"), peso líquido (1 kg), lote, data de fabricação, prazo de validade (com no mínimo 6 meses a contar da entrega), tabela nutricional, lista de ingredientes e alertas sobre alérgenos (presença de ovos e derivados de soja).	KG	1	R\$ 0,00
				R\$ 0,00

¹ Cotar o preço do objeto em moeda corrente nacional (real), expresso em algarismo, com no máximo 2 (duas) casas decimais após a vírgula.

OBSERVAÇÕES:

- a) DECLARAMOS QUE:** A validade da proposta é de **30 (trinta) dias** contados a partir da data da efetiva abertura das propostas.
- b) DECLARAMOS QUE:** Nos valores constantes desta proposta estão compreendidos lucro, encargos sociais, taxas e seguros, fretes e quaisquer despesas de responsabilidade do proponente, que direta ou indiretamente, decorram da execução do objeto licitado, na forma prevista no Edital e seus anexos., não cabendo a proponente qualquer reclamação posterior.
- c) DECLARAMOS QUE:** Sob nenhuma hipótese serão feitas quaisquer cobranças adicionais ou sob quaisquer outras denominações.
- d) A proposta comercial** deve ser apresentada com **identidade visual da empresa, datada e assinada pelo representante legal.**

TIMBRE DA EMPRESA

Brasília/DF, na data da assinatura eletrônica.

Nome/Assinatura do Representante Legal da Empresa

Cargo/CPF