

## ANEXO II

## MODELO SUGERIDO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL

Ao

**SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC**

Departamento Regional em Goiás

Seção de Compras

Dispensa de Licitação nº. **22/01.00130 – DL**

CNPJ: \_\_\_\_\_

RAZÃO SOCIAL: \_\_\_\_\_

A presente proposta tem como objeto o **fornecimento de produtos alimentícios para realização de festividades juninas do ano de 2022 nas unidades Sesc Goiás**, de acordo com as especificações mínimas obrigatórias constantes no Termo de Referência do processo Dispensa de Licitação nº. **22/01.00130 - DL** do Departamento Regional do Sesc-GO. Apresentamos abaixo os valores ofertados por nossa empresa:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	<p><b>MASSA DE MILHO</b> Feita com milho in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% de milho, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substancias toxicas o nocivas. A massa deve ser produzida e entrega no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8º e 10º C. Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével.</p>	200	KG	Sesc Caldas Novas		
02	<p><b>PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO</b> Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70ºC. Embalagem primária: inteiramente na palha do milho Embalagem secundária: Deve ser</p>	300	UND	Sesc Caldas Novas		

## LOGOMARCA DA EMPRESA

	<p>acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto</p>					
03	<p><b>PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO</b>  Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.  Embalagem primária: inteiramente na palha do milho  Embalagem: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto</p>	200	UND	Sesc Caldas Novas		
04	<p><b>PAMONHA COZIDA À MODA COM QUEIJO E LINGUIÇA</b>  Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, pimenta, linguiça e queijo e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.  Embalagem primária: inteiramente na palha do milho  Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	100	UND	Sesc Caldas Novas		
05	<p><b>MILHO VERDE ESPIGA</b>  De primeira qualidade, em espiga in natura, tamanho médio a grande, sem palha, grãos íntegros e íntegros, bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante. Sem presença de podridão e fungos. Cheiro característico do produto, com grau de maturidade adequado para servir cozido. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados e livre de danos mecânicos.  Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do produto, a data de fabricação e manipulação. Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto.</p>	500	UND	Sesc Caldas Novas		
06	<p><b>PÉ DE MOLEQUE</b>  Doce caseiro pé de moleque em pedaços com peso médio de 90 g à 120 g. Deverá conter nos ingredientes amendoim torrado e sem</p>	400	UND	Sesc Caldas Novas		

## LOGOMARCA DA EMPRESA

	<p>pele, açúcar queimado e leite condensado. Sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. O produto deve ser entregue pronto para consumo.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do produto, a data de fabricação, manipulação e validade. Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto</p>					
07	<p><b>MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA</b> De primeira qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA. Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	10	KG	Sesc Cidadania		
08	<p><b>MASSA DE MILHO</b> Feita com milho in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% de milho, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substancias toxicas o nocivas. A massa deve ser produzida e entrega no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8º e 10º C. Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével.</p>	30	KG	Sesc Cidadania		
09	<p><b>PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO</b> Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C. Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p>	80	UND	Sesc Cidadania		

## LOGOMARCA DA EMPRESA

	Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.					
10	<p><b>PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO</b> Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	120	UND	Sesc Cidadania		
11	<p><b>PAMONHA COZIDA À MODA COM QUEIJO E LINGUIÇA</b> Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, pimenta, linguiça e queijo e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto</p>	50	UND	Sesc Cidadania		
12	<p><b>MASSA DE MILHO</b> Feita com milho in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% de milho, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. A massa deve ser produzida e entregue no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8º e 10º C.</p> <p>Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével.</p>	150	KG	Sesc Anápolis		
13	<p><b>PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO</b> Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com</p>	170	UND	Sesc Anápolis		

## LOGOMARCA DA EMPRESA

	<p>aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>					
14	<p><b>PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO</b></p> <p>Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho.</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto</p>	170	UND	Sesc Anápolis		
15	<p><b>MILHO VERDE ESPIGA</b></p> <p>De primeira qualidade, em espiga in natura, tamanho médio a grande, sem palha, grãos íntegros e íntegros, bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante. Sem presença de podridão e fungos. Cheiro característico do produto, com grau de maturidade adequado para servir cozido. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados e livre de danos mecânicos.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do produto, a data de fabricação e manipulação. Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto.</p>	300	KG	Sesc Anápolis		
16	<p><b>MASSA DE MILHO</b></p> <p>Feita com milho in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% de milho, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. A massa deve ser produzida e entregue no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8º e 10º C.</p> <p>Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével.</p>	100	KG	Sesc Centro		

## LOGOMARCA DA EMPRESA

17	<p><b>PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO</b> Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	150	UND	Sesc Centro		
18	<p><b>PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO</b> Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	150	UND	Sesc Centro		
19	<p><b>PAMONHA COZIDA À MODA COM QUEIJO E LINGÜIÇA</b> Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, pimenta, lingüiça e queijo e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	200	UND	Sesc Centro		
20	<p><b>MILHO VERDE ESPIGA</b> De primeira qualidade, em espiga in natura, tamanho médio a grande, sem palha, grãos íntegros e íntegros, bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante. Sem presença de podridão e fungos. Cheiro característico do produto, com grau de</p>	600	UND	Sesc Universitário		

## LOGOMARCA DA EMPRESA

	<p>maturidade adequado para servir cozido. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados e livre de danos mecânicos.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do produto, a data de fabricação e manipulação. Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto.</p>				
21	<p><b>MASSA DE MILHO</b></p> <p>Feita com milho in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% de milho, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. A massa deve ser produzida e entregue no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8º e 10º C.</p> <p>Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével</p>	80	KG	Sesc Universitário	
22	<p><b>PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO</b></p> <p>Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70ºC.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	150	UND	Sesc Universitário	
23	<p><b>PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO</b></p> <p>Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70ºC.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	150	UND	Sesc Universitário	

## LOGOMARCA DA EMPRESA

24	<p><b>PAMONHA COZIDA À MODA COM QUEIJO E LINGÜIÇA</b>  Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, pimenta, linguiça e queijo e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.  Embalagem primária: inteiramente na palha do milho  Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	200	UND	Sesc Universitário		
25	<p><b>MILHO VERDE ESPIGA COM PALHA</b>  De primeira qualidade, em espiga in natura, tamanho médio a grande, sem palha, grãos inteiros e íntegros, bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante. Sem presença de podridão e fungos. Cheiro característico do produto, com grau de maturidade adequado para servir cozido. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados e livre de danos mecânicos.  Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do produto, a data de fabricação e manipulação. Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto.</p>	1.800	UNID	Sesc Faiçalville		
26	<p><b>PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO</b>  Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.  Embalagem primária: inteiramente na palha do milho  Embalagem: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	2.000	UND	Sesc Faiçalville		
27	<p><b>PAMONHA COZIDA À MODA COM QUEIJO E LINGÜIÇA</b>  Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, pimenta, linguiça e queijo e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio</p>	1.800	UND	Sesc Faiçalville		



## LOGOMARCA DA EMPRESA

	<p>de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto</p>					
28	<p><b>PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO</b></p> <p>Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto</p>	1.500	UND	Sesc Faiçalville		
29	<p><b>MASSA DE MILHO</b></p> <p>Feita com milho in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% de milho, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. A massa deve ser produzida e entregue no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8º e 10º C.</p> <p>Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével.</p>	800	KG	Sesc Faiçalville		
30	<p><b>MANDIOCA RALADA</b></p> <p>Feito com mandioca in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% mandioca, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. A mandioca deve ser ralada e entregue no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8º e 10º C.</p> <p>Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével.</p>	280	KG	Sesc Faiçalville		
31	<p><b>PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO</b></p> <p>Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde</p>	80	UND	Sesc Pirenópolis		

## LOGOMARCA DA EMPRESA

	<p>de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>				
32	<p><b>PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO</b></p> <p>Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	80	UND	Sesc Pirenópolis	
33	<p><b>PAMONHA COZIDA À MODA COM QUEIJO E LINGÜIÇA</b></p> <p>Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, pimenta, lingüiça e queijo e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	80	UND	Sesc Pirenópolis	
34	<p><b>MILHO VERDE ESPIGA</b></p> <p>De primeira qualidade, em espiga in natura, tamanho médio a grande, sem palha, grãos inteiros e íntegros, bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante. Sem presença de podridão e fungos. Cheiro característico do produto, com grau de maturidade adequado para servir cozido. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados e livre de danos</p>	750	UND	Sesc Pirenópolis	

## LOGOMARCA DA EMPRESA

	mecânicos. Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do produto, a data de fabricação e manipulação. Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto					
35	<b>PÉ DE MOLEQUE</b> Doce caseiro pé de moleque em pedaços com peso médio de 90 g à 120 g. Deverá conter nos ingredientes amendoim torrado e sem pele, açúcar queimado e leite condensado. Sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. O produto deve ser entregue pronto para consumo. Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do produto, a data de fabricação, manipulação e validade. Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto.	100	UND	Sesc Pirenópolis		

Valor total da proposta: R\$ \_\_\_\_\_

Declaro concordância com os dispositivos do processo de Dispensa de Licitação nº. **22/01.00130 - DL**

Validade da Proposta: Conforme Anexo I – Termo de Referência

Condições de pagamento: Conforme Anexo I – Termo de Referência

Declaro que se encontram inclusos no valor total da proposta todos e quaisquer impostos incidentes, instalação, mão-de-obra, emolumentos, contribuições previdenciárias, fiscais, sociais e parafiscais, que sejam devidos em decorrência, direta ou indireta, da execução do objeto da presente licitação.

Dados para depósito em conta:

Nome do banco:	Nome da agência:	N.º da agência:	N.º da conta corrente:

Goiânia, ..... de ..... de 2022.

\_\_\_\_\_  
Nome legível e assinatura do responsável legal

## OBSERVAÇÕES:

1) *Esse documento deverá ser preenchido em papel timbrado da empresa licitante e estar devidamente assinado por seu representante legal.*

2) *A proposta deverá ser enviada para o e-mail: **paulo.figueiredo@sescgo.com.br** ou ser entregue no Setor de Compras na sede da Administração Regional do Sesc Goiás, localizada à Rua 31-A, nº 43, Quadra 26-A, Lote 27-E, Setor Aeroporto, Goiânia – GO.*