



Razão Social da Empresa: \_\_\_\_\_  
CNPJ/MF: \_\_\_\_\_ Fone: \_\_\_\_\_  
End.: \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_ Bairro: \_\_\_\_\_  
Cidade: \_\_\_\_\_  
Responsável pela Informação: \_\_\_\_\_  
Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

**Cotação de Preços**

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	BOLO BACIA SABOR TRIGO 50 G (PACOTE COM 10 UNIDADES)	UNID	200		
02	PÃO TIPO FRANCÊS, PESANDO MÍNIMO DE 50G DEPOIS DE ASSADO, PRODUZIDO COM INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO UNIFORME, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ISENTO DE IMPUREZAS E CORPOS CROCANTES, SER PRODUZIDO NO IDA DO CONSUMO, APRESENTAR MIOLO, POROS E ELÁSTICO E NÃO DEVE APRESENTAR CASCA TOSTADA EM EXCESSO. COR DO MIOLO LEVEMENTE CREME, CASCA DE COR DOURADA, BRILHANTE DE TAMANHO UNIFORME.	KG	200		
03	PÃO DOCE TIPO HOT DOG, PESO DE 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA.	KG	200		
04	BOLO DE TRIGO. PRODUTO OBTIDO POR PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO DA MASSA PREPARA COM FARINHA DE TRIGO, HENRIQUECIDA (FERRO, CALCIO E VITAMINAS), FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL, MANTEIGA OU MARGARINA, OVOS,	KG	200		



LEITE E AÇÚCAR.					
05	BOLO DE MILHO. PRODUTO OBTIDO POR PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO DA MASSA PREPARA COM FARINHA DE TRIGO, HENRIQUECIDA (FERRO, CÁLCIO E VITAMINAS), FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL, MANTEIGA OU MARGARINA, OVOS, LEITE, MILHO E AÇÚCAR.	KG	100		
06	BOLO DE LEITE. PRODUTO OBTIDO POR PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO DA MASSA PREPARA COM FARINHA DE TRIGO, HENRIQUECIDA (FERRO, CÁLCIO E VITAMINAS), FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL, MANTEIGA OU MARGARINA, OVOS, LEITE E AÇÚCAR.	KG	100		
07	BOLO FORMIGUEIRO. PRODUTO OBTIDO POR PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO DA MASSA PREPARA COM FARINHA DE TRIGO, HENRIQUECIDA (FERRO, CÁLCIO E VITAMINAS), FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA, SAL, MANTEIGA OU MARGARINA, OVOS, LEITE E AÇÚCAR.	KG	200		
08	SANDUÍCHE MISTO, QUENTE OU FRIO, EM PÃO DE FORMA, INTEGRAL OU FRANCÊS, COM PELO MENOS 50 (CINQUENTA) GRAMAS DE QUEIJO E PELO MENOS 50 (CINQUENTA) GRAMAS DE PRESUNTO DE BOA QUALIDADE (NÃO UTILIZAR APRESUNTADO).	UND	500		
09	SUCO DE FRUTA NATURAL OU POLPA DE FRUTAS COM NO MÍNIMO 300 ML	UND.	500		
10	SALGADO DE QUEIJO PERNAMBUCANO, TIPO COMPRIDO.	UNID	100		
<b>VALOR TOTAL R\$</b>					

\_\_\_\_\_  
**Responsável pelas Informações  
(Empresa)**

\_\_\_\_\_  
**Responsável pelo Departamento de Compras  
(Prefeitura Municipal de Poção)**