

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.016803/2016-02    **Pregão SRP**    127 / 2016    **Data da Emissão:** 11/05/2016**Abertura: Dia:** 31/05/2016    **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Alho granulado desidratado, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 500 g a 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos.	Kilogramas	500,00	_____	_____
2	Ameixa preta, seca, sem caroço, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 500 g a 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Uniagro. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	450,00	_____	_____
3	Bala de goma tipo Americana, sabor frutas sortidas, em tubo, com 5 unidades em cada tubo, com rótulo, acondicionadas em embalagem primária plástica, e em embalagem secundária de polietileno ou papelão, ambas próprias para alimentos, contendo no mínimo, 30 tubos em cada caixa. Marcas aprovadas: Gomets e Docile. Outras marcas, apresentar amostra.	Caixas	1.000,00	_____	_____
4	Chá de maçã, sem adição de açúcar, acondicionado em embalagem primária, tipo sachê, com 1,5 g de peso líquido (no mínimo), em embalagem secundária individual, tipo pacote, de polietileno ou de papel, e em embalagem terciária, tipo caixa, com 10 sachês do produto, todas próprias para alimentos. Marca aprovada: Leão. Outras marcas, apresentar amostra.	Caixas	100,00	_____	_____
5	Farinha de milho média, amarela, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 01 kg a 02 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Cooper e Zanin. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	6.060,00	_____	_____
6	Fibra de trigo, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, ambas próprias para alimentos.	Kilogramas	60,00	_____	_____
7	Gergelim branco sem casca, acondicionado em embalagem primária de 500 g a 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos.	Kilogramas	60,00	_____	_____
8	Hambúrguer a base de proteína de soja, temperado e congelado. Peso unitário: de 50 g a 70 g. A unidade deve ser acondicionada individualmente em embalagem primária plástica, própria para alimentos. O produto deve ser acondicionado em embalagem	Kilogramas	4.000,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência**

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	secundária de papelão, tipo caixa lacrada (com 30 unidades, no mínimo), própria para alimentos. Marca aprovada: Sojama. Outras marcas, apresentar amostra.				
9	Lentilha, classe média ou graúda, tipo 1, safra nova, conforme Portaria nº 65 e seu anexo III. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno de 500 g a 02 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.	Kilogramas	11.000,00		
10	Proteína de soja texturizada (PTS), fina, escura, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 500 g a 02 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.	Kilogramas	1.000,00		
11	Trigo em grão, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.	Kilogramas	4.500,00		
12	Queijo tipo mussarela, fatiado, não interfolhado, fatias soltas (especificado na embalagem do produto), acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pacote, contendo nesta, 500 g de peso líquido. Peso da fatia: entre 20 g e 25 g. Validade mínima de 30 dias. Apresentar amostra.	Kilogramas	550,00		
13	Leite integral, UHT, longa vida, acondicionado em embalagem primária tipo caixa, com tampa do tipo roscável ou flexcap, contendo nesta, 01 litro de volume líquido. Marcas aprovadas: Dália, Elegê, Piá e Santa Clara. Outras marcas, apresentar amostra.	Litros	35.000,00		
14	Gelo produzido, exclusivamente, com água potável, em cubos pequenos, tamanho aproximado da unidade: 4cm <sup>3</sup> , acondicionado em embalagem primária própria para alimentos, tipo pacote, de polietileno transparente, contendo nesta, 05 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra.	Kilogramas	50.000,00		
15	BISCOITO DE POLVILHO, SEM CONSERVANTES E CORANTES, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO COM 100 G A 500 G DO PRODUTO. FABRICAÇÃO MÁXIMA DE 1 MÊS E VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NO RU. APRESENTAR AMOSTRA.	Unidade	500,00		
16	BISCOITO TIPO CRACKER INTEGRAL, COM PACOTES PROTETORES INTERNOS DE POLIETILENO PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. EMBALAGEM COM 360 - 400 G. MARCAS APROVADAS: ISABELA E CORRIERI. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA.	Pacote	180,00		
17	CACAU EM PÓ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EMBALAGEM DE 200 G. APRESENTAR AMOSTRA.	Unidade	200,00		
18	COCO INTEGRAL, DESIDRATADO, RALADO, FLOCOS GROSSOS, SEM AÇÚCAR, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO DE 500 G OU 01	Kilogramas	60,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

**Termo de Referência**

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	KG DE PESO LÍQUIDO, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE POLIETILENO OU DE PAPELÃO (CAIXA), AMBAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. APRESENTAR AMOSTRA.				
19	COOKIES INTEGRAIS, SEM LACTOSE E SEM ADITIVOS ARTIFICIAIS, SABORES: AVEIA E MEL, LARANJA E MEL, LIMÃO, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, COM 150 G DO PRODUTO. MARCA APROVADA: JASMINE. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA.	Embalagem	250,00		
20	FERMENTO BIOLÓGICO SECO, INSTANTÂNEO (PÃES E PIZZAS), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE SACHÊ COM 10G DE PESO LÍQUIDO. MARCA APROVADA: FLEISCHMANN. OUTRAS MARCAS, APRESENTAR AMOSTRA.	Sache	1.000,00		
21	IOGURTE COM POLPA DE AMEIXA, INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, TIPO POTE, CONTENDO NESTA DE 100G A 120G (UNIDADE) DE PESO LÍQUIDO, CONJUNTO COM 4 UNIDADES. MARCA APROVADA: ACTIVIA (DANONE), OUTRAS MARCAS ENVIAR AMOSTRA.	Conjunto	1.000,00		
22	IOGURTE NATURAL, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, DE CONSISTÊNCIA FIRME, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, TIPO COPO, CONTENDO NESTA, NO MÍNIMO 170G (UNIDADE) DE PESO LÍQUIDO. MARCA APROVADA: BATAVO. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA.	Unidade	500,00		
23	IIOGURTE NATURAL, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, DE CONSISTÊNCIA FIRME, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, TIPO GARRAFA, CONTENDO NESTA DE 750ML A 1L DE VOLUME LÍQUIDO. APRESENTAR AMOSTRA.	Frasco	200,00		
24	LEITE LONGA VIDA UHT INTEGRAL COM BAIXO TEOR DE LACTOSE (BTL), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA, TIPO TETRA PAK, CONTENDO NESTA 01 LITRO DE VOLUME LÍQUIDO, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO, TIPO CAIXA, CONTENDO NESTA 12 LITROS. DEVE APRESENTAR VALIDADE SUPERIOR A 8 SEMANAS NO ATO DA ENTREGA. MARCAS APROVADAS: BATAVO E ELEGÊ. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA.	Litros	60,00		
25	SEMENTE DE LINHAÇA PARA CONSUMO HUMANO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, COM 500 G DE PESO LÍQUIDO, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE POLIETILENO OU DE PAPELÃO (CAIXA), AMBAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	5,00		
26	MARMITEX REDONDO DE ALUMINIO, N° 9, COM FECHAMENTO MANUAL, VOLUME MÍNIMO DE 1000 ML,DIMENSOES APROXIMADAS: ALTURA 66 MM, DIAMETRO 215 MM ACOMPANHADA DE TAMPA CARTÃO, CADA CAIXA DEVE VIR COM 100	Caixas	15,00		



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	UNIDADES, APRESENTAR AMOSTRA				
	ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				
	<p>1. Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas em todo processo de aquisição de gêneros alimentícios para serem utilizados no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM).</p> <p>2 Qualidade geral</p> <p>2.1 Produto</p> <p>2.1.1 Os gêneros alimentícios devem apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária, ou seja, livres de enfermidades, bolores e insetos. O produto não deve oferecer repugnância ou risco de doença aos comensais;</p> <p>2.1.2 Nos produtos em que constar data de fabricação na rotulagem, a validade (vida útil) dos gêneros alimentícios deverá ser de 75%, no mínimo, a contar da data de entrega; Já nos gêneros em que não constar data de fabricação, a validade deverá ser de, no mínimo, 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega, com exceção dos alimentos desidratados, cuja validade deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.</p> <p>2.2 Embalagem</p> <p>2.2.1 O produto não deve estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plásticos reciclados ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto;</p> <p>2.2.2 A embalagem primária do produto deve apresentar-se atóxica, limpa e íntegra, ou seja, sem rasgos, amassados, estufamentos, trincas, quebras ou ferrugem. Além disso, deverá possuir espessura compatível ao acondicionamento adequado do produto, evitando assim que a embalagem se rompa com facilidade e haja desperdício de produtos estocados;</p>				



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>2.2.3 Na rotulagem deve constar, conforme o tipo de produto: nome do produto; composição do produto; lote; data de fabricação; data de validade; CNPJ; nome e endereço do fabricante/produtor; condições de armazenamento; quantidade em peso; carimbo oficial de inspeção emitido por órgão competente, de acordo com as resoluções RDC nº 259/2002, RDC nº 359 e 360/2003, Instrução Normativa nº 22/2005, Decreto nº 39.688/1999, Lei nº 10.691/1996 e outras legislações cabíveis, conforme o caso.</p>				
3	Condições exigidas para entrega e transporte dos produtos				
3.1	Entrega				
3.1.1	As entregas devem ocorrer de segunda-feira a sábado, das 11 horas às 15 horas, junto ao almoxarifado do Restaurante Universitário (RU Campus I), Avenida Roraima, nº 1.000, prédio 31, bairro Camobi, conforme requisição do Serviço de Nutrição;				
3.1.2	A requisição e/ou a alteração do Serviço de Nutrição do RU, serão realizadas por telefone, fax ou e-mail, tendo como prazo máximo de antecedência até as 15 horas do dia anterior a data prevista da entrega;				
3.1.3	No ato da entrega, os produtos refrigerados e/ou congelados devem apresentar-se com temperatura de acordo com a legislação vigente (Portaria nº 78/2009) ou especificação na rotulagem;				
3.1.4	Quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade descritos serão devolvidos de acordo com a RDC nº 216/2004 e deverão ser imediatamente repostos em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano, quando solicitados pelo Serviço de Nutrição do RU.				
3.2	Veículo				
3.2.1	O veículo transportador utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas no Decreto nº 23.430/1974, e outras legislações vigentes para transporte de alimentos;				
3.2.2	Na recepção, deve ser apresentado o Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente.				



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>3.3 Funcionário</p> <p>3.3.1 O funcionário do fornecedor ao realizar a entrega dos produtos deve estar uniformizado (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco, sapato fechado) e em adequadas condições de higiene.</p> <p>4 Amostras</p> <p>4.1 Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável devem conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme legislação vigente;</p> <p>4.2 O licitante poderá encaminhar amostra com peso/volume menor que o exigido em Edital, porém, para fins de aprovação, a amostra, deve apresentar-se em conformidade com as especificações definidas para o objeto; O licitante que optar por enviar amostra com peso/volume menor que o exigido para o item, deve, junto a esta, enviar também uma declaração, na qual afirme e garanta a entrega do objeto, conforme o Edital de Pregão.</p> <p>5 Legislação</p> <p>5.1 Todos os gêneros alimentícios devem atender, dentre outras vigentes, e no que couber, as seguintes legislações:</p> <p>Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA);</p> <p>Portaria nº 745, de 24 de outubro de 1977 (MAPA);</p> <p>Portaria nº 65, de 16 de fevereiro de 1993 (MAPA);</p> <p>Portaria nº 554, de 30 de agosto de 1995 (MAPA);</p> <p>Lei nº 10.691, de 09 de janeiro de 1996;</p>				

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105**  
**Termo de Referência**

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	Decreto nº 39.688, de 30 de agosto de 1999;				
	RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 (ANVISA/MS);				
	RDC nº 274, de 15 de outubro de 2002 (ANVISA/MS);				
	RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 (ANVISA/MS);				
	RDC nº 259, de 23 de dezembro de 2002 (ANVISA/MS);				
	RDC nº 130, de 26 de maio de 2003 (ANVISA/MS);				
	RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 (ANVISA/MS);				
	RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 (ANVISA/MS);				
	RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA/MS);				
	RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 (ANVISA/MS);				
	RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005 (ANVISA/MS);				
	RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005 (ANVISA/MS);				
	RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 (ANVISA/MS);				
	RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 (ANVISA/MS);				
	RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 (ANVISA/MS);				
	RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005 (ANVISA/MS);				
	Instrução Normativa nº 08, de 02 de junho de 2005 (MAPA);				
	Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 (MAPA);				
	Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008 (MAPA);				
	Instrução Normativa nº 06, de 16 de fevereiro de 2009 (MAPA);				



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009 (ANVISA/MS);</p> <p>Instrução Normativa nº 06, de 03 de abril de 2012 (MAPA);</p> <p>MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ANVISA/MS: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde</p> <p>6. ESPECIFICAÇÃO DE GELO PARA CONSUMO HUMANO</p> <p>Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas em todo processo de aquisição de gelo para consumo humano para ser utilizado no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM).</p> <p>Qualidade geral</p> <p>6.1 Produto</p> <p>O gelo deve ser preparado a partir de água cujos parâmetros microbiológicos, químicos e radioativos atendam à Norma de Qualidade da Água para Consumo Humano em conformidade com a RDC Nº 274/2005.</p> <p>6.2 Embalagem</p> <p>6.2.1 O produto não deve estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plásticos reciclados ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto;</p> <p>6.2.2 A embalagem primária do produto deve apresentar-se atóxica, limpa e íntegra, ou seja, sem rasgos ou estufamentos. Além disso, deverá possuir espessura compatível ao acondicionamento adequado do produto, evitando assim que se rompa com facilidade e haja desperdício de produtos estocados;</p> <p>6.2.3 Na rotulagem deve constar: denominação de venda do alimento (nome e marca do</p>				



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105**  
**Termo de Referência**

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>alimento); conteúdo líquido; identificação do lote e prazo de validade; condições de armazenamento; identificação da origem (CNPJ, razão social do fabricante/produtor/fracionador, endereço completo, país e município), de acordo com a resolução RDC nº 259/2002 e outras legislações cabíveis.</p> <p>6.3 Condições exigidas para entrega e transporte dos produtos</p> <p>6.3.1 Entrega</p> <p>6.3.1.1 As entregas devem ocorrer de segunda-feira a sábado, das 11 horas às 15 horas, junto ao almoxarifado do Restaurante Universitário (RU Campus I), Avenida Roraima, nº 1.000, prédio 31, bairro Camobi, conforme requisição do Serviço de Nutrição;</p> <p>6.3.1.2 A requisição e/ou a alteração do Serviço de Nutrição do RU, serão realizadas por telefone, fax ou e-mail, tendo como prazo máximo de antecedência até as 15 horas do dia anterior a data prevista da entrega;</p> <p>6.3.1.3 No ato da entrega, a temperatura superficial do produto deve estar igual ou inferior a -12°C (máximo tolerado no ato do recebimento) (Portaria nº 78/2009) ou conforme especificação da rotulagem;</p> <p>6.3.1.4 Quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade descritos serão devolvidos de acordo com a RDC nº 216/2004 e deverão ser imediatamente repostos em quantidade igual à não aproveitada/indicada ao consumo humano, quando solicitados pelo Serviço de Nutrição do RU.</p> <p>6.3.2 Veículo</p> <p>6.3.2.1 O veículo transportador utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas no Decreto nº 23.430/1974, e outras legislações vigentes para transporte de alimentos;</p> <p>6.3.2.2 O veículo transportador deve ser do tipo frigorífico ou isotérmico, apresentar-se limpo e ser exclusivo para o transporte de alimentos;</p> <p>6.3.2.3 Na recepção, deve ser apresentado o Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente.</p>				



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
6.3.3	Funcionário				
6.3.3.1	O funcionário do fornecedor ao realizar a entrega dos produtos deve estar uniformizado (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco, sapato fechado) e em adequadas condições de higiene.				
6.4.	Amostras				
6.4.1	Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável devem conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme legislação vigente;				
6.4.2	O licitante poderá encaminhar amostra com peso/volume menor que o exigido em Edital, porém, para fins de aprovação, a amostra, deve apresentar-se em conformidade com as especificações definidas para o objeto; O licitante que optar por enviar amostra com peso/volume menor que o exigido para o item, deve, junto a esta, enviar também uma declaração, na qual afirme e garanta a entrega do objeto, conforme o Edital de Pregão.				
6.5	Legislação				
	Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974. Aprova o Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública.				
	RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprovar o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados.				
	RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.				
	RDC Nº 274, de 22 de setembro de 2005. Aprovar o Regulamento Técnico para águas envasadas e gelo.				
	Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.				
	RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009. Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá				



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	outras providências.				

**Informar:**

Razão Social da Empresa: \_\_\_\_\_

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

Endereço, Local e Estado: \_\_\_\_\_

Cep: \_\_\_\_\_ Fone/Fax: \_\_\_\_\_ Telex: \_\_\_\_\_

Nome do Banco: \_\_\_\_\_ Nome da Agência: \_\_\_\_\_ Número da Agência: \_\_\_\_\_

Número Conta Bancária: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura