

### VALOR ESTIMADO

VALOR TOTAL A SER GASTO (A)		R\$ 8.000,00
ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	VALOR DE REFERÊNCIA
01	<b>Leite Integral</b> Leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura de 130°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Características físico-químicas: a) teor de matéria gorda: mínimo 3%; b) acidez: 0,14 a 0,18 g ácido láctico/100 ml; c) estabilidade ao etanol 68% (v/v): estável; d) estrato seco desengordurado: mínimo 8,2% (m/m). Características sensoriais: a) aspecto: líquido; b) cor: branca; c) sabor e odor: característico, sem sabores nem odores estranhos. O leite UHT deverá ser envasado com materiais adequados para as Condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. No rótulo poderá ser inserida a expressão "longa vida" ou "homogeneizado". Forma de apresentação: embalagem tipo tetra Pack de 1l.	5,63

**OBSERVAÇÕES:** Este documento deverá ser preenchido preferencialmente em papel timbrado da empresa licitante e estar devidamente assinado por seu representante legal. Quando não for em papel timbrado, deverá constar o carimbo com CNPJ dessa empresa. A licitante deverá indicar na proposta o nome, contato telefônico e-mail do preposto.