(papel timbrado da empresa)

ANEXO - II

PROPOSTA COMERCIAL (MODELO)

PREGÃO PRESENCIAL Nº 021/2017

Razão Social da Proponente: _____

Endereço Completo: _____

Telefone: _____

E-mail: _____

CNPJ: _____

Inscr. Estadual: _____

Inscr. Municipal: _____

1 – OBJETO

1.1 – Aquisição de refeição embalada (quentinha), com entrega única, para os profissionais que irão participar da campanha de vacinação antirrábica animal no dia 11 de novembro de 2017, das 08h às 17h.

2 – PREÇO OFERTADO

ITEM	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	SUBTOTAL
01	40	UND.	REFEIÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGEM CONTENDO DIVISÓRIAS, COMPOSTA DE: **CARNE:** BOVINA. **ACOMPANHAMENTOS:** ARROZ; FEIJÃO; FAROFA; BATATA FRITA; SALADA VARIADA CONTENDO NO MÍNIMO 03 INGREDIENTES. **BEBIDAS:** 01 REFRIGERANTE EM LATA COM 350ML; 02 ÁGUA MINERAL SEM GÁS COM 500ML.		
PREÇO TOTAL: R$					

2.1 – O preço total ofertado é **R$ _____ (por extenso)**.

2.2 – O preço ofertado inclui todos os custos de mão de obra, taxas, impostos, seguros, encargos sociais, administração, trabalhistas, previdenciários, contribuições parafiscais e outros que venham a incidir sobre o objeto da licitação.

3 – FORNECIMENTO

3.1 – O fornecimento será realizado nas condições estabelecidas na presente proposta, no edital e seus anexos, seguindo os parâmetros de qualidade, com emprego de ferramental apropriado, e dispondo de infraestrutura e de equipe qualificada suficientes a perfeita execução do objeto contratado.

3.2 – As refeições deverão ser fornecidas em condições higiênico-sanitárias adequadas, como forma de garantir a manutenção da qualidade do serviço.

3.3 – No preparo das refeições deverão ser utilizados produtos alimentícios de boa qualidade, observando-se o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que estejam dentro do prazo de validade.

3.4 – As dependências do restaurante deverão estar limpas, e higienizados os mobiliários, utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, bem como os cuidados quanto a remoção e o acondicionamento do lixo. Os funcionários deverão se apresentar uniformizados, em boas condições de higiene e aparência.

3.5 – As refeições deverão estar acondicionadas em embalagem contendo divisórias de acordo com o cardápio elaborado abaixo:

CARNE:
BOVINA.

ACOMPANHAMENTOS:
ARROZ;
FEIJÃO;
FAROFA;
BATATA FRITA;
SALADA VARIADA CONTENDO NO MÍNIMO TRÊS INGREDIENTES.

BEBIDAS:
01 (UM) REFRIGERANTE EM LATA COM 350ML;
02 (DUAS)ÁGUA MINERAL SEM GÁS COM 500ML.

3.6 – A quantidade a ser fornecida é de 40 (quarenta) refeições e de 40 (quarenta) latas de refrigerante **impreterivelmente** no dia 11/11/2017 (sábado), às 10:30 horas, já as 80 (oitenta) garrafas de água mineral sem gás deverão ser fornecidas no dia 09/11/2017 (quinta-feira), às 13 horas.

3.7 – A entrega do objeto ficará a cargo da Secretaria Municipal de Saúde.

3.8 – A empresa vencedora deverá providenciar a emissão do comprovante de entrega do objeto constando: data, quantidade, descrição do produto, preço, assinatura identificada das partes.

4 – PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

4.1 – O prazo de validade desta proposta comercial é de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua entrega a Pregoeira, observado o disposto no caput e § único, do art. 110, da Lei Federal nº 8.666/93.

5 – DADOS BANCÁRIOS

BANCO:

AGÊNCIA:

CONTA CORRENTE:

_____, _____ de _____ de _____.
(Local e Data)

_____
Assinatura do Representante Legal
Nome:
RG Nº e Órgão Emissor