

(papel timbrado da empresa)

ANEXO - II

PROPOSTA COMERCIAL (MODELO)

PREGÃO PRESENCIAL Nº 022/2017

Razão Social da Proponente: _____

Endereço Completo: _____

Telefone: _____

E-mail: _____

CNPJ: _____

Inscr. Estadual: _____

Inscr. Municipal: _____

1 – OBJETO

1.1 – Prestação de serviços de buffet para a Reunião da Câmara Técnica e a Plenária Ordinária dos Gestores da Comissão Intergestores Regional Centro-Sul (CIR-CS), sediada pelo Município nos dias 14/11/2017 e 27/11/2017.

2 – PREÇO OFERTADO

ITEM	QUANT.	ESPECIFICAÇÃO	SUBTOTAL
01	30 PESSOAS POR EVENTO	SERVIÇOS DE BUFFET, BEM COMO TODA A INFRA-ESTRUTURA E O MATERIAL NECESSÁRIOS À REALIZAÇÃO DO EVENTO NOS DIAS 14/11/2017 E 27/11/2017, COM CAFÉ DA MANHÃ E ALMOÇO NOS DOIS DIAS, COM O SEGUINTE CARDÁPIO: CAFÉ DA MANHÃ: CAFÉ; LEITE INTEGRAL; SUCO NATURAL COM DUAS OPÇÕES DE SABOR; PÃO FRANCÊS; BOLO NATURAL; BOLO DE CHOCOLATE; PRESUNTO; QUEIJO MUSSARELA; REQUEIJÃO; MANTEIGA; AÇÚCAR E ADOÇANTE. ALMOÇO: CARNE BOVINA ASSADA; ARROZ BRANCO; FEIJÃO VERMELHO; SALPICÃO; FAROFA; SALADA CRUA COMPOSTA POR ALFACE, RÚCULA, AGRIÃO E TOMATE; SALADA COZIDA COMPOSTA POR CENOURA, BETERRABA, BRÓCOLIS E COUVE-FLOR. BEBIDAS: ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS; SUCO NATURAL (AÇÚCAR E ADOÇANTE COMO OPÇÃO); REFRIGERANTES (COCA-COLA E GUARANÁ ANTARCTICA OU SIMILAR) ZERO E NORMAL. SOBREMESA: PUDIM DE LEITE CONDENSADO.	
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 – PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 – A prestação dos serviços será realizada nas condições estabelecidas na presente proposta, no edital e seus anexos e no termo de contrato, 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 – Os serviços deverão ser executados por empresa com estrutura profissional que seja dinâmica, com experiência em coordenação de eventos, responsável por acompanhar, orientar, dar ordens ao contingente alocado, controlar horários, resolver quaisquer imprevistos, corrigindo situações adversas providenciando, ainda, reposições de todo o material necessário.

3.3 – O representante responsável pela empresa vencedora deverá acompanhar, pessoalmente, o planejamento do evento nas reuniões, bem como estar presente, de forma atuante durante todo o período do mesmo.

3.4 – Os serviços de buffet compreendem almoço e café da manhã para 30 (trinta) pessoas, nos dias 14 e 27 de novembro de 2017, no Centro de Convivência do Idoso, situado à Avenida Zacaron, nº 06, Centro, não sendo admitidos quaisquer atrasos. O café da manhã deverá ser servido às 09 horas, e o almoço às 12 horas, devendo ser fornecidos água e café aos convidados durante todo o evento. Os itens do cardápio deverão estar dispostos à mesa em louças e utensílios adequados para que os convidados possam se servir.

3.4.1 – CARDÁPIO

CAFÉ DA MANHÃ: Café; leite integral; suco natural com duas opções de sabor; pão francês; bolo natural; bolo de chocolate; presunto; queijo mussarela; requeijão; manteiga; açúcar e adoçante.

ALMOÇO: Carne bovina assada; arroz branco; feijão vermelho; salpicão; farofa; salada crua composta por alface, rúcula, agrião e tomate; salada cozida composta por cenoura, beterraba, brócolis e couve-flor.

BEBIDAS: Água mineral com e sem gás; suco natural (açúcar e adoçante como opção); refrigerantes (coca-cola e guaraná antártica ou similar) zero e normal.

SOBREMESA: Pudim de leite condensado.

3.5 – Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação - físico, químico e biológico - no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

3.6 – A empresa vencedora deverá providenciar a alocação de equipe de empregados, devidamente uniformizados, bem como a disponibilização de toda a infraestrutura e o material necessários à realização do evento, devendo os alimentos e bebidas serem transportados em veículo apropriado.

3.7 – O início da prestação dos serviços deverá ocorrer imediatamente após a assinatura do termo de contrato, e a fiscalização adotará junto a empresa vencedora, oportunamente, todas as providências necessárias.

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