**PROCESSO ADMINISTRATIVO 36/2025**

**DISPENSA DE LICITAÇÃO 32/2025**

A apresentação de propostas se dará entre os dias 07 de abril de 2025 as 12:00 horas até 10 de abril de 2025, às 12:00 horas. Apresentação de propostas pelos e-mails: [compras@camaracharqueada.sp.gov.br](mailto:compras@camaracharqueada.sp.gov.br) e [camara@camaracharqueada.sp.gov.br](mailto:camara@camaracharqueada.sp.gov.br).

TODOS OS ARQUIVOS NECESSARIOS ESTÃO DISPONIVEIS PARA DOWNLOAD ABAIXO

**01. PREÂMBULO**

A Câmara Municipal de Charqueada, sediada a Avenida Italo Lorandi, nº 500, Centro, Charqueada/SP, faz saber que se encontra aberto processo administrativo para **Contratação de empresa para fornecimento de itens de café da manhã e coffe break, CONFORME TERMO DE REFERENCIA,** conforme descrito no objeto, por Dispensa de Licitação, nos termos do art. 75, inciso II, da lei 14.133/2021.

**02. OBJETO**

Pretende essa Câmara a contratação de empresa para fornecimento de café da manhã e coffe break conforme segue:

**TERMO DE REFERENCIA**

Empresa: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Endereço: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Telefone (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**COTAÇÃO**

**ITENS PARA CAFÉ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ITEM | QUANT | DESCRIÇÃO | VALOR |
| 01 | 2000 | Pão Francês Pão pesando 50gr por unidade, com textura crocante, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e fermento biológico; fabricado em, no máximo, 6 horas antes da entrega. As entregas são parciais e diárias (dias úteis), conforme solicitação feita pelo fiscal do contrato. UNIDADE |  |
| 02 | 1000 | Pão Francês Integral Pão pesando 50gr por unidade, com textura crocante, composta farinha de trigo integral enriquecida com ferro e fermento biológico; fabricado em, no máximo, 6 horas antes da entrega. As entregas são parciais e diárias (dias úteis), conforme solicitação feita pelo fiscal do contrato. UNIDADE |  |
| 03 | 2000 | Pão de Leite Pão pesando 50g por unidade, com textura macia, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e fermento biológico; fabricado em, no máximo, 3 dias antes da entrega. UNIDADE |  |
| 04 | 30 | Muçarela Fatiada Produto de primeira qualidade, resfriado, proveniente de leite bovino, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Sem adição de glúten, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverá estar fatiado, em fatias de aproximadamente 20g cada, resfriado e dividido em saco plástico próprio para alimentos atóxico, a vácuo. Embalagem resistente ao transporte e armazenamento. Deverá ser entregue produto com, no máximo, 30 (trinta) dias de fabricação e validade mínima de 3 (três) dias da data de fatiamento. |  |
| 05 | 30 | Presunto Cozido Fatiado Produto de primeira qualidade, sem capa de gordura, proveniente de carne suína 100% pernil, com sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação. Sem adição glúten, sem capa de gordura, baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas. Deverá estar fatiado, em fatias de aproximadamente 20g cada, resfriado e dividido em saco plástico próprio para alimentos atóxico, a vácuo. Embalagem resistente ao transporte e armazenamento. Deverá ser entregue produto com, no máximo, 30 (trinta) dias de fabricação e validade mínima de 3 (três) dias da data de fatiamento. |  |
| 06 | 20 | Margarina, com sal, em pote com 500 g. Composição: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, leite desnatado reconstituído, água, sal, vitamina A (15.000 ui/kg), estabilizantes monos e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, corante sintético idêntico ao natural betacaroteno, antioxidante tbhq e corantes naturais urucum e cúrcuma. Com validade mínima de 5 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 331/19, IN 60/19 (ANVISA), RDC 259/02, RDC 360/03, IN 66/19 (MAPA) e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega. Marca referência: Vigor sabor manteiga/ Becel sabor amanteigado/ Delícia sabor amanteigado |  |
| 07 | 200 | LEITE UHT Leite UHT Leite UHT/UAT integral, com teor de gordura mínimo de 3% (caixa com 1 l), embalagem estéril e hermeticamente fechada, com embalagem primária caixa cartonada aluminizada, acondicionada em caixa de papelão reforçado; com validade na data de fabricação de 120 dias e validade mínima de 100 dias na data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria nº 370, de 04/09/97 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega. Marca referência: Líder/ Itambé LITRO |  |
| ITENS PARA EVENTOS (COFFE BREAK) | | | |
| 08 | 500 | Mini esfirra de carne assada pronta para servir Mini esfirra de carne assada, pronta para consumo, peso unitário variando entre 50g e 60g, com 50% de recheio, contendo na receita farinha de trigo, fermento biológico, ovos, carne moída (de preferência patinho, antes de moer a carne, retirar a gordura aparente), temperos e demais ingredientes que forem necessários para um produto de 1ª qualidade. Embalagem primária apropriada para alimentos. Seguir a legislação vigente relacionada as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças da Secretaria de Estado da Saúde do Estado de São Paulo, através das Portarias CVS 06/1999 e Portaria CVS 18/2008 e da Resolução RDC 216/2004, RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 429/20 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA-unidades |  |
| 09 | 500 | Mini croissant assado com recheio presunto e queijo pronto para servir Salgado para coquetel; croissant, assado; com recheio sabor presunto e queijo; assado e pronto para o consumo; composto de massa folhada (farinha de trigo, leite, açúcar, sal, fermento, manteiga; ovo e outros ingredientes permitidos), com recheio de presunto e queijo; embalagem primária apropriada para alimentos; com peso mínimo de 50 a 60 gramas cada. Seguir a legislação vigente relacionada as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças da Secretaria de Estado da Saúde do Estado de São Paulo. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA. -Unidades |  |
| 10 | 500 | Mini croissant assado com recheio de frango e requeijão cremoso pronto para servir Salgado para coquetel; croissant, assado; com recheio de peito de frango sem pele cozido e desfiado, acrescentando requeijão cremoso; pronto para o consumo; composto de massa folhada (farinha de trigo, leite, açúcar, sal, fermento, manteiga; ovo e outros ingredientes permitidos), com recheio de frango e requeijão cremoso; embalagem primária apropriada para alimentos; com peso mínimo de 50 a 60 gramas cada; seguir a legislação vigente relacionada as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças da Secretaria de Estado da Saúde do Estado de São Paulo. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA- Unidades |  |
| 11 | 400 | MINI SONHO RECHEADO, P**eso Médio por Unidade:** Aproximadamente 40g. **Validade:** 2 a 3 dias sob refrigeração (4°C a 6°C). PRONTO PARA SERVIR - Unidades |  |
| 12 | 400 | MINI TORTINHA DOCE SABORES VARIADOS, **Peso Médio por Unidade:** Aproximadamente 50g. **Validade:** 3 a 5 dias sob refrigeração (2°C a 5°C). PRONTO PARA SERVIR- unidades |  |
| 13 | 30 | Mini pão de queijo assado pronto para servir Mini pão de queijo assado pronto para servir, peso unitário variando entre 50g e 60g, contendo na receita leite, óleo de soja, polvilho doce, ovos, queijo ralado e demais ingredientes que forem necessários para um produto de 1ª qualidade. Embalagem primária apropriada para alimentos. Seguir a legislação vigente relacionada as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças da Secretaria de Estado da Saúde do Estado de São Paulo. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA. -QUILO |  |
| 14 | 100 | BOLO SABORES DIVERSOS, FATIADO, COM APROXIMADAMENTE 800 GRAMAS -UNIDADE |  |
| 15 | 50 | Suco néctar de frutas (sabores uva, manga, laranja, abacaxi, goiaba, caju ou pêssego) Suco néctar de frutas (sabores: uva, manga, laranja, abacaxi, goiaba, caju ou pêssego), em embalagem cartonada e aluminizada com peso mínimo de 1000ml; em embalagem cartonada e aluminizada com tampa plástica de rosca; ingredientes: água, suco concentrado de frutas e aroma natural de fruta; não fermentado; não alcoólico; conter validade mínima de 01 mês na data da entrega, sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela Anvisa. Marca referência: Dell Valle/ Maguary |  |
| 16 | 15 | MINI SALGADO PRONTO PARA SERVIR (COXINHA, RISOLES, QUIBE), APROXIMADAMENTE 30 GRAMAS CASA. CENTO |  |
| 17 | 40 | BAGUETE RECHEADA SABORES DIVERSO DE APROXIMADAMENTE 1 KG, FRACIONADA EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS-UNIDADE |  |
| 18 | 40 | REFRIGERANTE DOIS LITROS SABORES COLA, LIMÃO LARANJA E GUARANA |  |
| 19 | 400 | Carolina diversos sabores, media de 30 a 40 gramas unidade |  |

1 – DOS FORNECIMENTOS

1.1. A empresa vencedora será responsável pela entrega do material/produto, com no mínimo, 80% (oitenta por cento) de seu tempo de validade e/ou vida útil dos mesmos, ainda em vigor, por sua conta e risco, de segunda a sexta-feira na Câmara Municipal, conforme Ordem de serviços.

1.2. A empresa vencedora deverá obedecer às seguintes exigências:

- Entregar os produtos considerados de primeira qualidade.

**- Entregar os produtos com as características organolépticas de boa qualidade (textura, cor, cheiro e sabor próprio).**

1.5. Dar prioridade aos pedidos, tendo em vista problemas que possam surgir, como a falta dos materiais.

1.6. Seguir programação da Câmara, quanto à data, horário, local, quantidade e tipo dos produtos a serem entregues.

1.7. Fazer as entregas nos locais mencionados na Ordem de serviços.

1.8. As entregas deverão ser efetuadas em até 24 horas após a emissão do pedido feito pelo gestor do contrato, no caso de itens de coffe break, nos itens de café da manhã (pães, frios e leite), no dia seguinte entre as 07;00 e 07;30.

1.9. Efetuar as entregas utilizando somente veículos adequados.

1.10. Os entregadores deverão estar devidamente uniformizados e com identificação da empresa.

1.11. Ficam obrigadas a emitir nota fiscal eletrônica – Nf-e.

Data \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_

Proposta válida por 30 dias

Assinatura do Responsável

**03. PROPOSTA DE PREÇOS**

A proposta de preços deve ser elaborada de forma clara e em atendimento ao objeto desta licitação, devendo ter validade de 60 dias. A não especificação do prazo de validade, será interpretada como tendo validade de 60 dias.

**04. DA REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

A presente contratação destina se exclusivamente às empresas de pequeno porte, microempresas ou micro empreendedor individual, na forma da lei, a qual deverá apresentar a seguinte documentação para assinatura de contrato;

* Inscrição no cadastro nacional de pessoa jurídica;
* Certificado de regularidade do FGTS;
* Certidão negativa de apenados e de impedimentos de contratos/licitação;
* Certidão negativa de débitos trabalhistas e;

# **Certidão de débitos relativos a créditos tributários federais e à dívida ativa da União**

**6. DOS SERVIÇOS**

Os produtos serão entregues conforme necessidade, no endereço da Câmara, com garantia de qualidade, conforme termo de referência e cotação apresentada pela empresa vencedora, diariamente, conforme solicitação pelo gestor de contratos, e com antecedência de 48 horas para os itens de coffe break.

**7. DA FISCALIZAÇÃO**

O cumprimento das obrigações constantes deste certame será acompanhado e fiscalizado pelo Agente de Contratações e em seus impedimentos legais, por seu substituto eventual.

**8. DO PAGAMENTO**

O vencedor apresentará nota fiscal, para liquidação e pagamento da despesa, mensalmente, mediante ordem bancaria creditada em conta corrente indicada pela contratada.

**9. DAS PENALIDADES**

Poderá ter o contrato cancelado nos seguintes casos:

* Não execução do objeto deste Termo de Referência, ou execução parcial ou em desacordo;
* Recusa em honrar a proposta apresentada dentro do prazo estipulado.

**10. CONDIÇÕES GERAIS**

Caberá a contratada:

* Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto desta Dispensa de Licitação;
* Assumir inteira responsabilidade pela execução contratual, de acordo com as especificações constantes na proposta e instruções desta Dispensa de Licitação;
* Prestar a Câmara, sempre que necessário, esclarecimentos sobre o objeto, fornecendo toda e qualquer orientação para o acompanhamento do mesmo.

**11. DO FORO**

Para diminuir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas amigavelmente, será competente o Foro da Comarca de Piracicaba, em especial a Vara da Fazenda Pública, desistindo as partes de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**12.DOS ANEXOS**

São anexos deste ato convocatório:

* Objeto (Anexo I);

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERENCIA**

Empresa: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Endereço: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Telefone (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**COTAÇÃO**

**ITENS PARA CAFÉ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ITEM | QUANT | DESCRIÇÃO | VALOR |
| 01 | 2000 | Pão Francês Pão pesando 50gr por unidade, com textura crocante, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e fermento biológico; fabricado em, no máximo, 6 horas antes da entrega. As entregas são parciais e diárias (dias úteis), conforme solicitação feita pelo fiscal do contrato. UNIDADE |  |
| 02 | 1000 | Pão Francês Integral Pão pesando 50gr por unidade, com textura crocante, composta farinha de trigo integral enriquecida com ferro e fermento biológico; fabricado em, no máximo, 6 horas antes da entrega. As entregas são parciais e diárias (dias úteis), conforme solicitação feita pelo fiscal do contrato. UNIDADE |  |
| 03 | 2000 | Pão de Leite Pão pesando 50g por unidade, com textura macia, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e fermento biológico; fabricado em, no máximo, 3 dias antes da entrega. UNIDADE |  |
| 04 | 30 | Muçarela Fatiada Produto de primeira qualidade, resfriado, proveniente de leite bovino, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente. Sem adição de glúten, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, deverá estar fatiado, em fatias de aproximadamente 20g cada, resfriado e dividido em saco plástico próprio para alimentos atóxico, a vácuo. Embalagem resistente ao transporte e armazenamento. Deverá ser entregue produto com, no máximo, 30 (trinta) dias de fabricação e validade mínima de 3 (três) dias da data de fatiamento. |  |
| 05 | 30 | Presunto Cozido Fatiado Produto de primeira qualidade, sem capa de gordura, proveniente de carne suína 100% pernil, com sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação. Sem adição glúten, sem capa de gordura, baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas. Deverá estar fatiado, em fatias de aproximadamente 20g cada, resfriado e dividido em saco plástico próprio para alimentos atóxico, a vácuo. Embalagem resistente ao transporte e armazenamento. Deverá ser entregue produto com, no máximo, 30 (trinta) dias de fabricação e validade mínima de 3 (três) dias da data de fatiamento. |  |
| 06 | 20 | Margarina, com sal, em pote com 500 g. Composição: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, leite desnatado reconstituído, água, sal, vitamina A (15.000 ui/kg), estabilizantes monos e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, corante sintético idêntico ao natural betacaroteno, antioxidante tbhq e corantes naturais urucum e cúrcuma. Com validade mínima de 5 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 331/19, IN 60/19 (ANVISA), RDC 259/02, RDC 360/03, IN 66/19 (MAPA) e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega. Marca referência: Vigor sabor manteiga/ Becel sabor amanteigado/ Delícia sabor amanteigado |  |
| 07 | 200 | LEITE UHT Leite UHT Leite UHT/UAT integral, com teor de gordura mínimo de 3% (caixa com 1 l), embalagem estéril e hermeticamente fechada, com embalagem primária caixa cartonada aluminizada, acondicionada em caixa de papelão reforçado; com validade na data de fabricação de 120 dias e validade mínima de 100 dias na data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria nº 370, de 04/09/97 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega. Marca referência: Líder/ Itambé LITRO |  |
| ITENS PARA EVENTOS (COFFE BREAK) | | | |
| 08 | 500 | Mini esfirra de carne assada pronta para servir Mini esfirra de carne assada, pronta para consumo, peso unitário variando entre 50g e 60g, com 50% de recheio, contendo na receita farinha de trigo, fermento biológico, ovos, carne moída (de preferência patinho, antes de moer a carne, retirar a gordura aparente), temperos e demais ingredientes que forem necessários para um produto de 1ª qualidade. Embalagem primária apropriada para alimentos. Seguir a legislação vigente relacionada as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças da Secretaria de Estado da Saúde do Estado de São Paulo, através das Portarias CVS 06/1999 e Portaria CVS 18/2008 e da Resolução RDC 216/2004, RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 429/20 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA-unidades |  |
| 09 | 500 | Mini croissant assado com recheio presunto e queijo pronto para servir Salgado para coquetel; croissant, assado; com recheio sabor presunto e queijo; assado e pronto para o consumo; composto de massa folhada (farinha de trigo, leite, açúcar, sal, fermento, manteiga; ovo e outros ingredientes permitidos), com recheio de presunto e queijo; embalagem primária apropriada para alimentos; com peso mínimo de 50 a 60 gramas cada. Seguir a legislação vigente relacionada as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças da Secretaria de Estado da Saúde do Estado de São Paulo. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA. -Unidades |  |
| 10 | 500 | Mini croissant assado com recheio de frango e requeijão cremoso pronto para servir Salgado para coquetel; croissant, assado; com recheio de peito de frango sem pele cozido e desfiado, acrescentando requeijão cremoso; pronto para o consumo; composto de massa folhada (farinha de trigo, leite, açúcar, sal, fermento, manteiga; ovo e outros ingredientes permitidos), com recheio de frango e requeijão cremoso; embalagem primária apropriada para alimentos; com peso mínimo de 50 a 60 gramas cada; seguir a legislação vigente relacionada as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças da Secretaria de Estado da Saúde do Estado de São Paulo. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA- Unidades |  |
| 11 | 400 | MINI SONHO RECHEADO, P**eso Médio por Unidade:** Aproximadamente 40g. **Validade:** 2 a 3 dias sob refrigeração (4°C a 6°C). PRONTO PARA SERVIR - Unidades |  |
| 12 | 400 | MINI TORTINHA DOCE SABORES VARIADOS, **Peso Médio por Unidade:** Aproximadamente 50g. **Validade:** 3 a 5 dias sob refrigeração (2°C a 5°C). PRONTO PARA SERVIR- unidades |  |
| 13 | 30 | Mini pão de queijo assado pronto para servir Mini pão de queijo assado pronto para servir, peso unitário variando entre 50g e 60g, contendo na receita leite, óleo de soja, polvilho doce, ovos, queijo ralado e demais ingredientes que forem necessários para um produto de 1ª qualidade. Embalagem primária apropriada para alimentos. Seguir a legislação vigente relacionada as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças da Secretaria de Estado da Saúde do Estado de São Paulo. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela ANVISA. -QUILO |  |
| 14 | 100 | BOLO SABORES DIVERSOS, FATIADO, COM APROXIMADAMENTE 800 GRAMAS -UNIDADE |  |
| 15 | 50 | Suco néctar de frutas (sabores uva, manga, laranja, abacaxi, goiaba, caju ou pêssego) Suco néctar de frutas (sabores: uva, manga, laranja, abacaxi, goiaba, caju ou pêssego), em embalagem cartonada e aluminizada com peso mínimo de 1000ml; em embalagem cartonada e aluminizada com tampa plástica de rosca; ingredientes: água, suco concentrado de frutas e aroma natural de fruta; não fermentado; não alcoólico; conter validade mínima de 01 mês na data da entrega, sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela Anvisa. Marca referência: Dell Valle/ Maguary |  |
| 16 | 15 | MINI SALGADO PRONTO PARA SERVIR (COXINHA, RISOLES, QUIBE), APROXIMADAMENTE 30 GRAMAS CASA. CENTO |  |
| 17 | 40 | BAGUETE RECHEADA SABORES DIVERSO DE APROXIMADAMENTE 1 KG, FRACIONADA EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS-UNIDADE |  |
| 18 | 40 | REFRIGERANTE DOIS LITROS SABORES COLA, LIMÃO LARANJA E GUARANA |  |
| 19 | 400 | Carolina diversos sabores, media de 30 a 40 gramas unidade |  |

1 – DOS FORNECIMENTOS

1.1. A empresa vencedora será responsável pela entrega do material/produto, com no mínimo, 80% (oitenta por cento) de seu tempo de validade e/ou vida útil dos mesmos, ainda em vigor, por sua conta e risco, de segunda a sexta-feira na Câmara Municipal, conforme Ordem de serviços.

1.2. A empresa vencedora deverá obedecer às seguintes exigências:

- Entregar os produtos considerados de primeira qualidade.

**- Entregar os produtos com as características organolépticas de boa qualidade (textura, cor, cheiro e sabor próprio).**

1.5. Dar prioridade aos pedidos, tendo em vista problemas que possam surgir, como a falta dos materiais.

1.6. Seguir programação da Câmara, quanto à data, horário, local, quantidade e tipo dos produtos a serem entregues.

1.7. Fazer as entregas nos locais mencionados na Ordem de serviços.

1.8. As entregas deverão ser efetuadas em até 24 horas após a emissão do pedido feito pelo gestor do contrato, no caso de itens de coffe break, nos itens de café da manhã (pães, frios e leite), no dia seguinte entre as 07;00 e 07;30.

1.9. Efetuar as entregas utilizando somente veículos adequados.

1.10. Os entregadores deverão estar devidamente uniformizados e com identificação da empresa.

1.11. Ficam obrigadas a emitir nota fiscal eletrônica – Nf-e.

Data \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_

Proposta válida por 30 dias

Assinatura do Responsável