**ANEXO I - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

Ao Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado de Rondônia – Sebrae/RO

CNPJ: 04.774.105/0001-59

Prezados Senhores,

Vimos apresentar proposta, nos termos consignados mencionados no ato convocatório e seus anexos, com os quais concordamos plenamente.

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada no fornecimento de lanches tipo cardápio básico, coffee break, brunch e refeição (almoço e/ou jantar), mesas, cadeiras e toalhas, sob demanda, para atender os municípios de abrangência da Unidade Regional de Ariquemes do Sebrae/RO, a saber: Ariquemes, Alto Paraiso, Buritis, Cujubim, Cacaulândia, Campo Novo de Rondônia, Machadinho do Oeste, Monte Negro e Rio Crespo, conforme especificações e quantitativos constantes deste instrumento.

O valor total de nossa proposta para prestação dos serviços objeto desta cotação é de R$ ( ), conforme a Planilha de Custo.

Informamos que estão inclusos nos preços ofertados todos os tributos, custos e despesas diretas ou indiretas, sendo de nossa inteira responsabilidade, ainda, os que porventura venham a ser omitidos na proposta.

Nossa proposta é válida por **60 (sessenta) dias,** contados da data prevista para a sua entrega, sendo o preço ofertado firme e irreajustável durante o prazo de validade desta proposta.

Declaramos que estamos de acordo com todas as condições estabelecidas na especificação do objeto e que estamos aptos a atender plenamente os requisitos solicitados, e para esse fim fornecemos os seguintes dados:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO/SERVIÇO** | **Quantidade** | **Valor unitário** | **Valor total** |
| 01 | **Cardápio Básico** – para distâncias inferiores a 20 km do escritório regional do Sebrae.  Salgados e Bolo (Opções: Bolo de cenoura, Bolo de milho  verde e/ou Bolo mesclado);  01 Café (garrafa de 1,8lt);  01 Leite (1 lt);  **Obs.:** O serviço deverá ser servido com todos os  materiais necessários para o perfeito funcionamento do  mesmo. Ex.: Louças, bandejas, vidros e talheres. E  referente à quantidade, deverá ser o suficiente para  atender o público do evento demandado.  Quantidades por pessoa:  6 salgados por pessoa;  2 fatias de bolo por pessoa;  300 ml de bebida por pessoa. | **2.000** |  |  |
| 02 | **Cardápio Básico** – para distâncias superiores a 20 km do escritório regional do Sebrae.  Salgados e Bolo (Opções: Bolo de cenoura, Bolo de milho  verde e/ou Bolo mesclado);  01 Café (garrafa de 1,8lt);  01 Leite (1 lt);  Obs.: O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. Ex.: Louças, bandejas, vidros e talheres. E referente à quantidade, deverá ser o suficiente para  atender o público do evento demandado.  Quantidades por pessoa:  6 salgados por pessoa;  2 fatias de bolo por pessoa;  300 ml de bebida por pessoa. | **900** |  |  |
| 03 | **Coffee-break** - para distâncias inferiores a 20 km do escritório regional do Sebrae.  Pão de queijo;  Biscoito diversos;  01 (um) tipo de mine sanduiche natural (pão integral,  salada e patê);  02 (dois) tipos de refrigerantes (2 lt cada);  01 Café (garrafa de 1,8lt);  01 Leite (1 lt);  02 (dois) tipos de suco (4 lt); 01 (um) tipo de bolo; 01 (um) tipo de salgado frito (tamanho coquetel);01 (um) tipo de salgado assado (tamanho coquetel); Iogurte (sabor: morango e/ou natural); Cereais (granola e flocos de milho); Salada de frutas natural (Mamão, Maçã, Banana, Abacaxi, Abacate, Laranja, Uva, Manga e Kiwi), leite condensado em recipiente separado;  **Obs.:** O serviço deverá ser servido com todos os  materiais necessários para o perfeito funcionamento do  mesmo. **Ex.:** Louças, bandejas, vidros, rechauds e talheres. E referente à quantidade, deverá ser o suficiente para atender o público do evento demandado.  Quantidades por pessoa:  6 salgados (fritos/assados/ sanduiches) por pessoa;  2 fatias de bolo por pessoa;  300 ml de bebida por pessoa.  200g de fruta por pessoa ou 1 salada de fruta por pessoa. | **800** |  |  |
| 04 | **Coffee-break** - para distâncias superiores a 20 km do escritório regional do Sebrae.  Pão de queijo;  Biscoito diversos;  01 (um) tipo de mine sanduiche natural (pão integral,  salada e patê);  02 (dois) tipos de refrigerantes (2 lt cada);  01 Café (garrafa de 1,8lt);  01 Leite (1 lt);  02 (dois) tipos de suco (4 lt); 01 (um) tipo de bolo; 01 (um) tipo de salgado frito (tamanho coquetel);01 (um) tipo de salgado assado (tamanho coquetel); Iogurte (sabor: morango e/ou natural); Cereais (granola e flocos de milho); Salada de frutas natural (Mamão, Maçã, Banana, Abacaxi, Abacate, Laranja, Uva, Manga e Kiwi), leite condensado em recipiente separado;  **Obs.:** O serviço deverá ser servido com todos os  materiais necessários para o perfeito funcionamento do mesmo. **Ex.:** Louças, bandejas, vidros, rechauds e talheres. E referente à quantidade, deverá ser o suficiente para atender o público do evento demandado.  Quantidades por pessoa:  6 salgados (fritos/assados/ sanduiches) por pessoa; 2 fatias de bolo por pessoa;  300 ml de bebida por pessoa.  200g de fruta por pessoa ou 1 salada de fruta por pessoa. | **700** |  |  |
| 05 | **Brunch** - para distâncias inferiores a 20km do escritório regional do Sebrae.  Crepes; Tábua de frios variados; Patisserie; Frutas variadas da estação; 04 (quatro) tipos tortas; 02 (dois) mousses; Quiches, Salpicão;  Massas c/ 02 (dois) tipos de molhos;  Saladas diversas; 01 (um) tipo massa deverá ser penne com filé de carne vermelha; 02 (dois) tipos de pratos quentes (carne ou frango ou  peixe ou camarão); | **300** |  |  |
| 06 | **Brunch** - para distâncias superiores a 20km do escritório regional do Sebrae.  Crepes; Tábua de frios variados; Patisserie; Frutas variadas da estação; 04 (quatro) tipos tortas; 02 (dois) mousses; Quiches, Salpicão;  Massas c/ 02 (dois) tipos de molhos;  Saladas diversas; 01 (um) tipo massa deverá ser penne com filé de carne vermelha; 02 (dois) tipos de pratos quentes (carne ou frango ou  peixe ou camarão); | **300** |  |  |
| 07 | **Refeição (almoço e/ou Jantar)** - para distâncias inferiores a 20km do escritório regional do Sebrae.  Entrada – 3 Tipos;  Salada - 2 Tipos;  Prato principal - 5 tipos (2 carnes brancas / 1 carne vermelha, 01 risoto e 01 massa);  Sobremesa; Suco – Jarra: 2 tipos;  Refrigerante – 2 light/ 2 normal;  Água mineral com ou sem gás;  Café; 2 tipos de coquetel sem álcool  **Obs.:** Os serviços poderão ser servidos de acordo com a demanda: inglesa, francesa, à russa e outros. Deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do serviço. Rechauds, souplast  guardanapo de pano (branco), louças, e talheres.  Duração mínima de 4h. A Carne vermelha deverá ser filé e o frango deverá ser peito de frango. E referente à quantidade, deverá ser o suficiente para atender o público do evento demandado, e em local e horário  determinado com antecedência pelo Sebrae/RO.  Bebidas:  Café de 1ª qualidade (selo ABIC) – garrafa térmica; Chás diversos; Leite; Chocolate;  Coquetel de frutas; 03 (três) tipos de sucos de frutas; 03 (três) tipos de refrigerantes (comum, light e diet).  Obs.: O serviço deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento dele. Ex. Rechauds, louças, prataria e talheres.  Duração mínima de 4h. E referente à quantidade, deverá ser o suficiente para atender o público do evento demandado, e em local e horário determinado  com antecedência pelo Sebrae/RO. | **500** |  |  |
| 08 | **Refeição (almoço e/ou Jantar)** - para distâncias superiores a 20km do escritório regional do Sebrae.  Entrada – 3 Tipos;  Salada - 2 Tipos;  Prato principal - 5 tipos (2 carnes brancas / 1 carne vermelha, 01 risoto e 01 massa);  Sobremesa; Suco – Jarra: 2 tipos;  Refrigerante – 2 light/ 2 normal;  Água mineral com ou sem gás;  Café; 2 tipos de coquetel sem álcool  **Obs.:** Os serviços poderão ser servidos de acordo com a demanda: inglesa, francesa, à russa e outros. Deverá ser servido com todos os materiais necessários para o perfeito funcionamento do serviço. Rechauds, souplast  guardanapo de pano (branco), louças, e talheres.  Duração mínima de 4h. A Carne vermelha deverá ser filé e o frango deverá ser peito de frango. E referente à quantidade, deverá ser o suficiente para atender o público do evento demandado, e em local e horário  determinado com antecedência pelo Sebrae/RO. | **500** |  |  |
| 09 | **Mesas** - para distâncias inferiores a 20km do escritório regional do Sebrae.  Disponibilização de mesas para atender evento:  Mesa tipo branca em plástico polipropileno com capacidade de suportar até 100 Kg e com selo de certificação do INMETRO. | **200** |  |  |
| 10 | **Toalhas** – para distâncias inferiores a 20km do escritório regional do Sebrae: | **200** |  |  |
| 11 | **Cadeiras** - para distâncias inferiores a 20km do escritório regional do Sebrae.  Cadeiras tipo branca em plástico polipropileno com capacidade de suportar até 140 Kg e com selo de certificação do INMETRO. | **600** |  |  |
| 12 | **Tampão de mesa (mdf)** - para distâncias inferiores a 20km do escritório regional do Sebrae | **200** |  |  |
| 13 | **Mesas** - para distâncias superiores a 20km do escritório regional do Sebrae.  Disponibilização de mesas para atender evento:  Mesa tipo branca em plástico polipropileno com capacidade de suportar até 100 Kg e com selo de certificação do INMETRO. | **200** |  |  |
| **14** | **Toalhas** – para distâncias superiores a 20km do escritório regional do Sebrae: | **200** |  |  |
| 15 | **Cadeiras** - para distâncias superiores a 20km do escritório regional do Sebrae.  Cadeiras tipo branca em plástico polipropileno com capacidade de suportar até 140 Kg e com selo de certificação do INMETRO. | **600** |  |  |
| **16** | **Tampão de mesa (mdf)** - para distâncias superiores a 20km do escritório regional do Sebrae | **200** |  |  |
| **VALOR TOTAL** | | | |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DADOS DA EMPRESA** | | | | |
| Razão Social |  | | | |
| CNPJ |  | | | |
| Endereço |  | | | |
| N° | Compl. | | | Bairro: |
| Cidade: | | | UF: | CEP: |
| Telefone: | | | E-mail: | |
| **REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA RESPONSÁVEL** | | | | |
| Nome: | |  | | |
| Cargo/Função: | |  | | |
| Tel.: | | | E-mail: | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, de de 20XX.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Assinatura do Representante Legal / Procurador e carimbo)