**ANEXO II.**

**PREGÃO ELETRÔNICO nº 010/2025.**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO n° 1081/2025.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NOME DA EMPRESA PARTICIPANTE:** | | | |
| **RAZÃO SOCIAL:** | | | |
| **CNPJ Nº** | | | |
| **ENDEREÇO COMPLETO:** | | | |
| **TELEFONE E E-MAIL:** | | | |
| **DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL** | **NOME:** | | |
| **E-MAIL:** | **CPF:** | **TEL.:** |

**COTA EXCLUSIVA:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **PRODUTO** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE** | **QUANTIDADE** | **CUSTOS DE PRODUÇÃO - KG** | **CUSTOS DIRETOS/INDIRETOS: IMPOSTOS/ENCARGOS/ENTREGA (FRETE) - KG** | **VALOR UNITÁRIO - KG** | **VALOR TOTAL** |
| 1 | PÃO DE MILHO | INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA. PESO DE 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUAL QUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA | KG | 2400 | R$ | R$ | R$ | R$ |
| 2 | PÃO DE FORMA | PACOTE COM 20 UNIDADES – EMBALAGEM INTEGRA SEM IRREGULARIDADES. NO SEU RÓTULO DEVERÁ CONTER INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR PORÇÃO, SOBRE GLÚTEN, INGREDIENTES, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. PRODUTOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA DEVERÃO APRESENTAR FICHA TÉCNICA, ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO. | PCT | 1500 | R$ | R$ | R$ | R$ |
| 3 | PÃO DE BATATA | 50GR (INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA). PESO DE 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUAL QUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. | KG | 2800 | R$ | R$ | R$ | R$ |
| 4 | PÃO MANDI | 50GR (INGREDIENTES DE PRIMEIRA QUALIDADE, TRANSPORTADO E EMBALADO DE MANEIRA ADEQUADA). PESO DE 50G CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL-COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUAL QUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CORRETA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. | KG | 2000 | R$ | R$ | R$ | R$ |
| 5 | PÃO DE QUEIJO | SABOR QUEIJO SEM RECHEIO – INGREDIENTES: POLVILHO, OVOS, ÓLEO, QUEIJO RALADO. APRESENTAÇÃO ASSADO, TAMANHO MÉDIO (30 GRAMAS A UNIDADE). VALIDADE DIÁRIA. | KG | 2000 | R$ | R$ | R$ | R$ |
| 6 | TORRADAS DE PÃO FRANCÊS | FATIAS DE PÃO FRANCÊS TORRADAS E EMBALADAS, TER DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE E MARCA DO PRODUTO. | KG | 430 | R$ | R$ | R$ | R$ |

**AMPLA PARTICIPAÇÃO:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **PRODUTO** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE** | **QUANTIDADE** | **CUSTOS DE PRODUÇÃO - KG** | **CUSTOS DIRETOS/INDIRETOS: IMPOSTOS/ENCARGOS/ENTREGA (FRETE) - KG** | **VALOR UNITÁRIO - KG** | **VALOR TOTAL** |
| 7 | PÃO FRANCÊS | CARACTERÍSTICAS: PÃO COMUM TIPO FRANCÊS 50 G, TAMANHO UNIFORME, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. NÃO DEVE APRESENTAR QUEIMADURAS E SUA COLORAÇÃO DEVE MOSTRAR TONALIDADES REGULARES. O MIOLO DEVE SER LEVE COM POROSIDADE REGULAR E COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME. NÃO APRESENTAR ODOR DE FERMENTAÇÃO E DE FUMAÇA. A FARINHA DE TRIGO EMPREGADA NA CONFECÇÃO DO PÃO DEVERÁ CONTER PARA CADA 100G DE FARINHA DE TRIGO 4,2 MILIGRAMAS DE FERRO E 150 MILIGRAMAS DE ÁCIDO FÓLICO. O PÃO DEVERÁ SER FABRICADO NO DIA DA ENTREGA E NÃO DEVE ESTAR AMASSADO. | KG | 4640 | R$ | R$ | R$ | R$ |

**COTA RESERVADA:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **PRODUTO** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE** | **QUANTIDADE** | **CUSTOS DE PRODUÇÃO - KG** | **CUSTOS DIRETOS/INDIRETOS: IMPOSTOS/ENCARGOS/ENTREGA (FRETE) - KG** | **VALOR UNITÁRIO - KG** | **VALOR TOTAL** |
| 8 | PÃO FRANCÊS | CARACTERÍSTICAS: PÃO COMUM TIPO FRANCÊS 50 G, TAMANHO UNIFORME, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. NÃO DEVE APRESENTAR QUEIMADURAS E SUA COLORAÇÃO DEVE MOSTRAR TONALIDADES REGULARES. O MIOLO DEVE SER LEVE COM POROSIDADE REGULAR E COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME. NÃO APRESENTAR ODOR DE FERMENTAÇÃO E DE FUMAÇA. A FARINHA DE TRIGO EMPREGADA NA CONFECÇÃO DO PÃO DEVERÁ CONTER PARA CADA 100G DE FARINHA DE TRIGO 4,2 MILIGRAMAS DE FERRO E 150 MILIGRAMAS DE ÁCIDO FÓLICO. O PÃO DEVERÁ SER FABRICADO NO DIA DA ENTREGA E NÃO DEVE ESTAR AMASSADO. | KG | 1160 | R$ | R$ | R$ | R$ |

**VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R$ 00.000,00 (**valor por extenso**)**

**Declaramos que,**

a) O prazo de validade **MÍNIMA** da proposta é **DE 90 (NOVENTA) DIAS**, contados a partir da data de sua apresentação e excluídos os prazos recursais previstos na legislação em vigor.

b) Nos preços fornecidos consideram-se incluídas todas as despesas para o fornecimento dos itens, conforme estipulado no termo de referência e quaisquer outras despesas acessórias e necessárias não especificadas neste Edital e anexos, sendo de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração deles, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

c) temos capacidade técnico-operacional para o fornecimento dos itens para os quais apresentamos nossa proposta.

d) Prazo de entrega e execução será de acordo com o estipulado no Termo de Referência.

Declaramos ainda estarmos de acordo e cientes com todas as exigências estipuladas no Edital.

\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

**Nome e CNPJ da Licitante e assinatura do responsável legal.**