

COZINHA INDUSTRIAL OURO
F. R. SOARES DAMASCENO LTDA-ME
CNPJ 01.700.682/0001-08

CARTA PROPOSTA E PLANILHA DE PREÇOS

Ao Sr Pregoeiro da Universidade Federal do Acre - UFAC

Referente: Pregão Eletrônico SRP nº 11/2023-UFAC

Ref. Processo Administrativo n.º 23107.001041/2023-25

Apresentamos a V.S., nossa proposta para o registro de preços para contratação de empresa especializada, para fornecimento, sob demanda, de lanches, tipo Coffee Break, Coquetel e Marmitex, destinados a realização dos eventos institucionais da Universidade Federal do Acre - UFAC, no âmbito dos campi de Rio Branco e Cruzeiro do Sul, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

Razão Social: F. R. SOARES DAMASCENO LTDA-ME, CPF/CNPJ: 01.700.682/0001-08

Endereço: Avenida Antônio Frota, nº 64, Bairro: Centro – Tarauacá/AC – CEP 69.970-000

Telefone: (68) 3462-1187, Celular (68) 99995-1842, E-mail: f.r.soaresdamasceno@gmail.com

Banco: Banco do Brasil, Agência: 2713-8, Conta Corrente: 11.898-2.

2. CONDIÇÕES DA PROPOSTA:

O prazo de validade de nossa Proposta é de 90 (noventa) dias, contados da data da abertura da licitação.

3. DECLARAÇÃO:

Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades especificadas no Termo de Referência.

Declaramos que na proposta estão inclusos, além do lucro, todas as despesas e custos, tais como: transportes, encargos, tributos de qualquer natureza, despesas diretas ou indiretas relacionadas com o objeto da presente licitação

Declaramos que não possuímos empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de membros ou juízes vinculados ao Tribunal de Justiça do Estado do Acre, para fins do disposto na Resolução nº 9, de 6 de dezembro de 2005, do Conselho Nacional de Justiça.

Declaramos que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade sociambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente. Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes como estabelece o art. 6º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e gestão (MPOG). Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação do registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras caso minha empresa exerça uma das atividades constantes no anexo II da Instrução Normativa nº 31, de 03 de dezembro de 2009, do IBAMA.

Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemos a assinar o Contrato no prazo determinado no documento de convocação, e para esse fim fornecemos os seguintes dados:

Representante Legal: Francisca Soares Damasceno, brasileira, divorciada, empresária, portadora da cédula de identidade RG nº 118.619 SSP/AC, portadora do CPF: 216.932.772-04.

CAMPUS RIO BRANCO/AC					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	VALOR UNIT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)

COZINHA INDUSTRIAL OURO
F. R. SOARES DAMASCENO LTDA-ME
CNPJ 01.700.682/0001-08

1	<p>COFFEE-BREAK TIPO 1: a) Café; b) Leite; c) chocolate quente; d) Água quente; e) Água mineral; f) 1 opção de chá em sachês; g) 2 tipos de suco de frutas (100% natural ou polpa preparada de acordo com indicações do rótulo do produto) escolhido entre as opções; h) Pão de queijo; i) 2 tipos de salgados forno escolhidos entre as opções; j) 2 tipos de bolo (cortado ou fatiado) escolhido entre as opções; k) salada de frutas contendo, no mínimo, 5 tipos de frutas variadas; l) baixaria; m) 1 tipo de mingau escolhido entre as opções; n) 2 tipos de pães, escolhido entre as opções; o) presunto; p) queijo mussarela; q) manteiga; r) requeijão; s) geleia. Quantidade mínima 30 pessoas. – Equipe para atender o serviço: 01 um(a) supervisor(a), 01 um garçom (PARA CADA 30 PESSOAS), no mínimo 02 apoiadores /copeiras. Obs: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o N° de pessoas. (principalmente garçom).</p>	Unid/Pessoa	4.000	26,00	104.000,00
2	<p>COFFEE BREAK - TIPO 2: a) Café; b) 2 tipos de sucos de frutas (100% natural ou néctar de frutas ou polpa preparada de acordo com indicações do rótulo do produto) escolhidos entre as opções; c) 2 tipos de refrigerante normais escolhido entre as opções; d) 1 tipo de refrigerante dietético; e) Água mineral; f) 1 tipo de mini sanduíches escolhidos entre as opções; g) 4 tipos de salgados de forno escolhidos entre as opções; h) 4 tipos de salgados fritos escolhidos entre as opções; i) 1 tipo de doce escolhido entre as opções; j) Pão de queijo; k) 2 tipos de bolo com cobertura (cortado ou fatiado) escolhido entre as opções; Quantidade mínima 30 pessoas. – Equipe para atender o serviço: 01 um(a) supervisor(a), 01 um garçom (PARA CADA 30 PESSOAS), no mínimo 02 apoiadores /copeiras. Obs: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o N° de pessoas. (principalmente garçom)</p>	Unid/Pessoa	5.000	29,20	146.000,00
3	<p>COQUETEL: a) Água mineral (com e sem gás); b) 2 tipos de sucos de frutas (100% natural ou polpa preparada de acordo com indicações do rótulo do produto) escolhidos entre as opções; c) 2 tipos de refrigerantes normais; d) 1 tipo de refrigerante dietético; e) 2 tipos de porção quentes escolhidos entre as opções; f) 3 tipos de canapés escolhidos entre as opções; g) 4 tipos de salgados de forno escolhidos entre as opções; h) 2 tipos de quiches escolhido entre as opções; i) 2 tipos de doces escolhidos entre as opções. Quantidade mínima 30 pessoas. – Equipe para atender o serviço: 01 um(a) supervisor(a), 01 um garçom (PARA CADA 30 PESSOAS), no mínimo 02 apoiadores /copeiras. Obs: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o N° de pessoas. (principalmente garçom).</p>	Unid/Pessoa	2.000	38,00	76.000,00

COZINHA INDUSTRIAL OURO
F. R. SOARES DAMASCENO LTDA-ME
CNPJ 01.700.682/0001-08

4	<p>MARMITEX: Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo “marmitex” retangular: Material do marmitex: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas (seiscentos e cinquenta gramas) dos alimentos preparados, composta de 160 gramas de arroz, 120 gramas de feijão em caldo, 120 gramas de guarnição, 130 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 200 gramas no caso de carnes com osso ou molho), e no mínimo 100 gramas para opção vegetariana, 80 gramas de salada cozida e 40 gramas de salada crua. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente. As refeições devem ser acompanhadas por um refrigerante gelado em lata de 350ml. Quantidade mínima: 03 três UNIDADES.</p>	Unid/Pessoa	600	12,85	7.710,00
CAMPUS FLORESTA/CRUZEIRO DO SUL/AC					
5	<p>COFFEE-BREAK TIPO 1: a) Café; b) Leite; c) chocolate quente; d) Água quente; e) Água mineral; f) 1 opção de chá em sachês; g) 2 tipos de suco de frutas (100% natural ou polpa preparada de acordo com indicações do rótulo do produto) escolhido entre as opções; h) Pão de queijo; i) 2 tipos de salgados forno escolhidos entre as opções; j) 2 tipos de bolo (cortado ou fatiado) escolhido entre as opções; k) salada de frutas contendo, no mínimo, 5 tipos de frutas variadas; l) baixaria; m) 1 tipo de mingau escolhido entre as opções; n) 2 tipos de pães, escolhido entre as opções; o) presunto; p) queijo mussarela; q) manteiga; r) requeijão; s) geleia. Quantidade mínima 30 pessoas. – Equipe para atender o serviço: 01 um(a) supervisor(a), 01 um garçom (PARA CADA 30 PESSOAS), no mínimo 02 apoiadores /copeiras. Obs: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o N° de pessoas. (principalmente garçom).</p>	Unid/Pessoa	1.000	30,50	30.500,00

COZINHA INDUSTRIAL OURO
F. R. SOARES DAMASCENO LTDA-ME
CNPJ 01.700.682/0001-08

6	<p>COFFEE BREAK - TIPO 2: a) Café; b) 2 tipos de sucos de frutas (100% natural ou néctar de frutas ou polpa preparada de acordo com indicações do rótulo do produto) escolhidos entre as opções; c) 2 tipos de refrigerante normais escolhido entre as opções; d) 1 tipo de refrigerante dietético; e) Água mineral; f) 1 tipo de mini sanduíches escolhidos entre as opções; g) 4 tipos de salgados de forno escolhidos entre as opções; h) 4 tipos de salgados fritos escolhidos entre as opções; i) 1 tipo de doce escolhido entre as opções; j) Pão de queijo; k) 2 tipos de bolo com cobertura (cortado ou fatiado) escolhido entre as opções; Quantidade mínima 30 pessoas. – Equipe para atender o serviço: 01 um(a) supervisor(a), 01 um garçom (PARA CADA 30 PESSOAS), no mínimo 02 apoiadores /copeiras. Obs: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o N° de pessoas. (principalmente garçom)</p>	Unid/Pessoa	1.500	36,50	54.750,00
7	<p>COQUETEL: a) Água mineral (com e sem gás); b) 2 tipos de sucos de frutas (100% natural ou polpa preparada de acordo com indicações do rótulo do produto) escolhidos entre as opções; c) 2 tipos de refrigerantes normais; d) 1 tipo de refrigerante dietético; e) 2 tipos de porção quentes escolhidos entre as opções; f) 3 tipos de canapés escolhidos entre as opções; g) 4 tipos de salgados de forno escolhidos entre as opções; h) 2 tipos de quiches escolhido entre as opções; i) 2 tipos de doces escolhidos entre as opções. Quantidade mínima 30 pessoas. – Equipe para atender o serviço: 01 um(a) supervisor(a), 01 um garçom (PARA CADA 30 PESSOAS), no mínimo 02 apoiadores /copeiras. Obs: A equipe de trabalho aumenta proporcionalmente conforme aumenta o N° de pessoas. (principalmente garçom).</p>	Unid/Pessoa	1.000	46,00	46.000,00

COZINHA INDUSTRIAL OURO
F. R. SOARES DAMASCENO LTDA-ME
CNPJ 01.700.682/0001-08

8	MARMITEX: Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo "marmitex" retangular: Material do marmitex: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas (seiscentos e cinquenta gramas) dos alimentos preparados, composta de 160 gramas de arroz, 120 gramas de feijão em caldo, 120 gramas de guarnição, 130 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 200 gramas no caso de carnes com osso ou molho), e no mínimo 100 gramas para opção vegetariana, 80 gramas de salada cozida e 40 gramas de salada crua. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente. As refeições devem ser acompanhadas por um refrigerante gelado em lata de 350ml. Quantidade mínima: 03 três UNIDADES.	Unid/Pessoa	300	19,00	5.700,00
Valor Global da Proposta					470.660,00

Preço Total por extenso: R\$ 470.660,00 (quatrocentos e setenta mil, seiscentos e sessenta reais).

Composição dos preços: Nos preços propostos acima estão incluídos todas as despesas, frete, tributos e demais encargos de qualquer natureza incidentes sobre o objeto deste Pregão.

Esta empresa declara estar ciente de que a apresentação da presente proposta implica na plena aceitação das condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.

Tarauacá-AC, 27 de abril de 2023



Francisca Soares Damasceno
CPF nº 216.932.772-04
RG nº 118.619 SSP/AC
Sócia Proprietária