ANEXO III — MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO — PÃES E LANCHES (DISPENSA ELETRÔNICA Nº 009/2026)

ENDEREÇAMENTO

À CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO GERALDO/MG
Att. Agente de Contratação e Equipe de Apoio

PROCESSO
Processo Administrativo nº 010/2026 — Dispensa de Licitação nº 009/2026

IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE

PROPONENTE (NOME OU RAZÃO SOCIAL)
.....

CNPJ OU CPF Nº
.....

ENDEREÇO
.....

TELEFONE
.....

E-MAIL
.....

ALVARÁ OU LICENÇA SANITÁRIA Nº (SE HOUVER)
.....

DADOS BANCÁRIOS PARA PAGAMENTO
Banco ..... Agência ..... Conta .....

OBJETO

Fornecimento contínuo e parcelado de pães e lanches, pelo período estimado de 12 (doze) meses, destinados ao consumo diário dos servidores e ao atendimento das reuniões institucionais e demais eventos promovidos pela Câmara Municipal de São Geraldo/MG, em lote único composto por 11 (onze) itens, conforme especificações, condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

ITENS COTADOS

Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor unitário	Valor total
1	PÃO FRANCÊS. Pão francês de sal, tipo tradicional, peso aproximado de 50 g por unidade após assado, tamanho médio e padronizado entre as unidades entregues. Casca dourada e crocante, miolo claro, macio e integralmente assado, sem partes cruas, massudas ou com odor ácido. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico e melhorador de farinha, sem recheio e sem cobertura. Produzido no dia da entrega e assado, no máximo, 2 (duas) horas antes do horário de entrega, de modo que chegue à Câmara Municipal ainda quente e crocante. Acondicionado em embalagem própria para contato com alimentos, limpa, íntegra e que preserve o calor e a crocância durante o transporte. FORMA DE COTAÇÃO E MEDIÇÃO: o preço é cotado por unidade; a entrega diária é de 5 (cinco) pães por dia de expediente, podendo o quantitativo ser ajustado pela requisição, respeitado o limite da quantidade estimada. NÃO SERÃO ACEITOS: pães do dia anterior, amanhecidos, requentados, ressecados, murchos, com casca mole ou borrachuda, nem pães oriundos de massa congelada previamente assada e reaquecida.	UN	1.200	R$	R$

Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor unitário	Valor total
2	SALGADINHO FRITO. Mini salgados variados fritos, com aproximadamente 20 g a 25 g cada unidade, em tamanho padronizado tipo festa ou coquetel. Sabores aceitos, a serem fornecidos em quantidade variada conforme indicado na requisição: coxinha de frango, risole (carne, queijo, palmito ou camarão), enroladinho de presunto e queijo ou de salsicha, bolinha de queijo, meia-lua, croquete de carne, quibe e pastel de queijo, carne, milho ou frango. Preparados e fritos no mesmo dia do consumo e entregues quentes, prontos para servir. Fritos em óleo vegetal limpo e próprio para consumo, escorridos, sem excesso de gordura na superfície e sem sabor ou odor de óleo saturado ou queimado. Massa integralmente cozida e recheio em quantidade proporcional, perceptível em todas as unidades. Acondicionados em embalagem própria para alimentos quentes, que permita o escoamento do vapor sem umedecer o empanado. NÃO SERÃO ACEITOS: salgados fritos no dia anterior, requentados, encharcados de óleo, escuros por reaproveitamento de óleo ou com empanamento solto.	KG	80	R$	R$
3	SALGADINHO ASSADO. Mini salgados variados assados, com aproximadamente 20 g a 25 g cada unidade, em tamanho padronizado tipo festa ou coquetel. Sabores aceitos, a serem fornecidos em quantidade variada conforme indicado na requisição: croissant de presunto e queijo, folhado, esfiha de carne ou frango, empadinha de frango ou palmito e pastel assado de queijo, carne, milho ou frango. Preparados e assados no mesmo dia do consumo e entregues quentes, prontos para servir. Massa integralmente assada, dourada e uniforme, sem partes cruas, queimadas ou ressecadas, com recheio perceptível em todas as unidades. Acondicionados em embalagem própria para alimentos quentes. NÃO SERÃO ACEITOS: salgados assados no dia anterior ou requentados.	KG	80	R$	R$
4	BOLO OU TORTA SALGADA (FRIA). Torta salgada fria, NÃO ASSADA, montada em camadas alternadas de pão de forma sem casca e recheio cremoso, em formato retangular, com altura mínima de 3 (três) camadas de recheio. Recheio padrão de frango desfiado e temperado, incorporado a creme à base de maionese, com vegetais em cubos (milho, ervilha, cenoura, pimentão ou azeitona), distribuído de modo uniforme em todas as camadas. Outros recheios aceitos, conforme indicado na requisição, sempre na versão fria e cremosa: atum, palmito, presunto e queijo ou legumes. Cobertura de creme à base de maionese aplicada sobre toda a superfície e as laterais da peça, finalizada com batata palha crocante ou queijo parmesão ralado, conforme indicado na requisição. Montada no máximo 12 (doze) horas antes da entrega e mantida sob refrigeração desde o preparo até o momento da entrega, inclusive durante o transporte. A finalização crocante da cobertura é aplicada em momento próximo à entrega, de modo que chegue à Câmara Municipal sem umedecimento. Entregue em peça inteira pronta para fatiar ou já fatiada em porções individuais de aproximadamente 100 g, conforme indicado na requisição, acondicionada em travessa ou embalagem descartável apropriada, com tampa. NÃO SERÃO ACEITAS: tortas com pão ressecado ou esfarelando, recheio escasso ou concentrado em um único ponto da peça, creme talhado ou com separação de líquido, cobertura murcha ou umedecida, nem peças entregues sem refrigeração.	KG	50	R$	R$
5	PÃO DE QUEIJO. Pão de queijo assado, tamanho coquetel, com aproximadamente 25 g a 30 g cada unidade após assado. Ingredientes básicos: polvilho azedo e/ou doce, queijo (minas padrão, meia cura ou mussarela), ovos, leite, óleo ou gordura e sal, com sabor de queijo perceptível. Assado em horário o mais próximo possível da entrega e entregue quente, com casca levemente crocante e interior macio e aerado. Acondicionado em embalagem própria para alimentos quentes. NÃO SERÃO ACEITOS: pães de queijo requentados, murchos, solados, ressecados, queimados na base ou com massa crua no interior.	KG	50	R$	R$
6	BOLO DOCE RECHEADO. Bolo doce recheado, assado em forma redonda com orifício central, com peso de 2,0 kg por unidade, formato que permite o fatiamento em porções uniformes para servir. Massa fofa e úmida, com recheio entre as camadas e cobertura, aplicados de modo uniforme em toda a peça. Sabores aceitos, conforme indicado na requisição: chocolate, brigadeiro, leite ninho com morango, doce de leite, abacaxi, coco, limão, prestígio ou outro sabor tradicional previamente acordado com o setor requisitante. Fabricado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da data agendada para a entrega, com validade mínima de 3 (três) dias a contar da entrega. Entregue em embalagem rígida própria para bolo (cinta ou caixa), limpa e íntegra, que preserve o formato e a cobertura durante o transporte. NÃO SERÃO ACEITOS: bolos com massa seca, solada ou esfarelando, recheio escasso ou ausente em parte da peça, cobertura derretida ou danificada, nem bolos com data de fabricação anterior à permitida.	UN	20	R$	R$
7	MINI HAMBÚRGUER. Mini hambúrguer montado, tipo lanche individual, com peso aproximado de 90 g a 110 g por unidade. Pão próprio para hambúrguer, tipo brioche ou tradicional, com aproximadamente 7 cm a 9 cm de diâmetro, macio e fresco, produzido no dia. Hambúrguer de carne bovina grelhado, com no mínimo 50 g por unidade, inteiramente cozido, acrescido de queijo tipo mussarela, prato ou cheddar derretido. Pode ser montado com alface fresca e higienizada, bem como com molho, tomate ou cebola, conforme indicado na requisição. Montado no dia do consumo e entregue quente, embalado individualmente em papel próprio para alimentos. NÃO SERÃO ACEITOS: lanches montados no dia anterior, com pão ressecado ou úmido, carne crua no interior, queijo não derretido ou alface murcha, escurecida ou sem higienização.	UN	500	R$	R$

Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor unitário	Valor total
8	SANDUÍCHE NATURAL. Sanduíche natural com peso aproximado de 120 g a 150 g por unidade, em pão de forma integral ou tradicional, pão sírio ou massa tipo wrap. Recheios aceitos, conforme indicado na requisição: frango desfiado com creme ou requeijão, peito de peru com queijo branco, atum ou pasta de ricota, acompanhados de vegetais frescos e higienizados (alface, cenoura, tomate ou milho). Montado no máximo 12 (doze) horas antes da entrega e mantido sob refrigeração desde o preparo até o momento da entrega, inclusive durante o transporte. Embalado individualmente em filme ou embalagem lacrada, com identificação do sabor, da data de fabricação e da data de validade. NÃO SERÃO ACEITOS: sanduíches com pão umedecido pelo recheio, vegetais murchos ou escurecidos, embalagem violada, nem unidades entregues sem refrigeração.	UN	250	R$	R$
9	EMPADÃO INDIVIDUAL. Empadão individual assado, com peso aproximado de 150 g a 180 g por unidade, massa amanteigada, dourada e integralmente assada. Sabores aceitos, conforme indicado na requisição: frango, frango com catupiry ou requeijão, presunto e mussarela, palmito, carne ou outro sabor tradicional previamente acordado com o setor requisitante. Recheio em quantidade proporcional, preenchendo todo o interior da peça, sem excesso de massa. Assado no mesmo dia do consumo e entregue quente, em embalagem individual própria para forno (alumínio ou papel-cartão). NÃO SERÃO ACEITOS: empadões com massa crua ou queimada, recheio escasso, ressecado ou com separação de gordura.	UN	250	R$	R$
10	TORTA DE PURÊ DE BATATA. Torta de purê de batata, formato retangular, com dimensão aproximada de 125 x 95 x 25 mm e capacidade volumétrica aproximada de 220 ml. Recheada com carne moída ou frango desfiado temperados, conforme indicado na requisição, e coberta com queijo tipo mussarela derretido e gratinado. Purê de batata de consistência firme e homogênea, sem grumos e sem separação de água. Assada no mesmo dia do consumo e entregue quente, em embalagem individual própria para forno (alumínio ou papel-cartão). NÃO SERÃO ACEITAS: tortas com recheio escasso, cobertura de queijo ausente ou não derretida, purê ressecado ou com liberação de líquido na embalagem.	UN	250	R$	R$
11	MISTO QUENTE. Misto quente com peso aproximado de 100 g a 120 g por unidade, em pão de forma tradicional ou integral, fresco e macio. Recheio de presunto e queijo tipo mussarela, em camadas que cubram toda a área do pão. Prensado ou grelhado em chapa ou sanduicheira, com pão dourado e queijo derretido. Preparado em horário o mais próximo possível da entrega e entregue quente, embalado individualmente em papel próprio para alimentos. NÃO SERÃO ACEITOS: mistos preparados com antecedência e requentados, com pão queimado, encharcado de gordura ou com queijo não derretido.	UN	250	R$	R$
VALOR GLOBAL ESTIMADO				R$	

VALOR GLOBAL ESTIMADO PELA ADMINISTRAÇÃO

R$ 21.900,00 (vinte e um mil e novecentos reais) — valor máximo admitido para o lote, observados os valores unitários máximos de cada item

VALOR TOTAL DA PROPOSTA

R$ .....

VALOR POR EXTENSO

.....

A proposta deve contemplar obrigatoriamente todos os 11 (onze) itens, por se tratar de lote único, com julgamento pelo menor preço global. As especificações completas de cada item são as do Termo de Referência e do pedido de cotação.

DECLARAÇÕES DO PROPONENTE

- Declaro que nos preços propostos estão incluídas todas as despesas necessárias ao cumprimento integral do objeto, sem qualquer ônus adicional para a Administração, tais como insumos, embalagens, transporte, entrega no local indicado, tributos e encargos sociais, trabalhistas e previdenciários;
- declaro que tenho conhecimento das especificações, das quantidades estimadas e das condições de entrega, em especial da entrega diária do item 1 às 8h, com pães quentes, e das entregas dos itens 2 a 11 mediante requisição com 24 horas de antecedência, normalmente entre 18h30 e 19h;
- declaro que disponho de estrutura para atender integralmente a entrega diária e as requisições durante toda a vigência da contratação;

- declaro que os produtos serão preparados, manipulados, acondicionados e transportados com observância das boas práticas de manipulação de alimentos e da legislação sanitária vigente, com os itens 4 e 8 sob refrigeração;
- declaro estar ciente de que as quantidades são estimadas, de que o fornecimento é parcelado e de que a execução de quantidade inferior à estimada não gera direito a indenização;
- declaro conhecer e atender às exigências de habilitação e às especificações do Termo de Referência e do Aviso de Contratação Direta;
- declaro a inexistência de fato impeditivo à minha habilitação, comprometendo-me a comunicar ocorrência superveniente;
- declaro o cumprimento do disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

60 (sessenta) dias, no mínimo, a contar da data de sua apresentação.

LOCAL, DATA E ASSINATURA

....., ... de ..... de 2026.

NOME E ASSINATURA DO PROPONENTE OU DO REPRESENTANTE LEGAL
CPF ou CNPJ

27-12-48 SÃO GERALDO 01-01-49
CÂMARA MUNICIPAL
DE SÃO GERALDO