

PROPOSTA

À Comissão Permanente de Licitação, nos termos do Capítulo IV - DA PROPOSTA.

AO Senado Federal

Pregão Presencial nº 001/2016

Processo nº 00200.001042/2015-04

PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2016
Data de abertura: 16/02/2016
Nome da empresa: Diletto Alimentos Ltda EPP
CNPJ: 05.814.455/0001-64
Endereço: SIA Sul Quadra 5C AE 23
CEP: 71.200-055
Telefone: (DDD) 61 3349-6060
Dados Bancários: Banco: 341 (Itaú) Agência: 6892 Conta Corrente: 05950-9
Fax: (DDD) 61 3349-6060
e-mail: eduardo@dilettocafe.com.br ; financeiro1@dilettocafe.com.br
Nome: Eduardo Torminn de Rezende Borges
CPF: 252.490.101-72
RG/órgão emissor: SSP/SP
Instrumento de outorga de poderes: Procuração Pública

ITEM	UNID	QTD	ESPECIFICAÇÕES	OFERTA MENSAL	OFERTA ANUAL
------	------	-----	----------------	---------------	--------------

Matriz | SIA Sul Qd.5C AE 23 Brasília/DF - CEP: 71200-055 Fone: (61) 3349-6060
Filial | Rua T-37, 2683 - St. Bueno Goiânia/GO - CEP: 74233-091 Fone: (62) 3285-3191



01	Máquina	06	- Duas máquinas de BEBIDAS QUENTES, modelo KIKKO, fabricante N&W Global Vending - Duas máquinas de BEBIDAS FRIAS, modelo DIESIS, fabricante N&W Global Vending - Duas máquinas de LANCHES, MODELO SAMBA, fabricante N&W Global Vending Abaixo especificação das máquinas e em anexo folders.	R\$ 1.400,00	R\$16.800,00
VALOR GLOBAL				R\$ 1.400,00 (mil e quatro-centos reais).	R\$ 16.800,00 (dezesesseis mil e oito-centos reais)

- As máquinas que fornecerão **BEBIDAS QUENTES** devem obedecer aos seguintes requisitos:

- Ter alimentação de água mineral (galão) ou filtrada via ponto hidráulico.
- Possuir seleção de bebidas e pré-seleções de açúcar.
- Dispensar automaticamente copos e mexedores.
- Servir bebidas a temperatura em torno de 80° C.
- Possuir completo sistema de higiene, com dispositivos automáticos que eliminam a sobra de produtos sólidos em depósitos específicos e efetue lavagem a temperatura mínima de 97°C.
- Ter disponibilidade externa de adoçante, a ser fornecido pela empresa em sachês ou em outro invólucro.

- Os produtos a serem disponibilizados pelas máquinas de bebidas quentes são, no mínimo:

- Café expresso, com 50 ml para cada dose
- Café longo, com 70 ml para cada dose
- Café com leite, com 110 ml para cada dose
- Leite, com 110 ml para cada dose
- Cappuccino, com 110 ml para cada dose
- Cappuccino com chocolate, com 110 ml para cada dose
- Chocolate, com 110 ml para cada dose
- Chá (sabor a critério), com 110 ml para cada dose

- Para a preparação das bebidas, serão consideradas as seguintes quantidades mínimas por dose:

- a) Café expresso e longo = 6 a 7 gramas
- b) Café com leite = 6 a 7 gramas de café e 15 gramas de leite
- c) Leite = 15 gramas de leite
- d) Cappuccino = 7 gramas de café e 7 gramas de leite
- e) Cappuccino com chocolate = 7 gramas de café, 7 gramas de chocolate e 7 gramas de leite;
- f) Chocolate = 18 gramas de chocolate;

- As quantidades acima definidas poderão ser ajustadas, para melhor adequação ao paladar do público usuário.

- Os insumos a serem utilizados na preparação ou distribuição das bebidas quentes devem seguir as seguintes características:

- a) Todos os insumos alimentícios (café, leite, achocolatado, chá, açúcar) devem ser adequados para utilização em vending machines.
- b) As marcas utilizadas devem ser de qualidade comprovada e previamente aprovados pelo SENADO FEDERAL.
- c) O café deve ser em grãos a serem moídos na hora, de qualidade superior, com aroma e sabor de categoria intensa.
- d) Os copos devem ser biodegradáveis, descartáveis, de boa qualidade, atendendo às normas do programa de sustentabilidade do SENADO, devendo ser compatíveis com o equipamento, de material apropriado para o uso ao qual se destina.
- e) As palhetas (misturadores) devem ser qualidade comprovada, compatíveis com o equipamento e de material apropriado para o uso ao qual se destina.
- f) O açúcar poderá ser demerara, preferencialmente, ou cristal.
- g) O adoçante deverá ser do tipo aspartame ou sucralose.

- Com relação às **BEBIDAS FRIAS**, deverão ser fornecidos, no mínimo, os seguintes itens, nas versões light e normal:

- a) Suco em lata com, no mínimo, 330 ml;
- b) Bebida à base de soja em caixa 200 ml;
- c) Refrigerante em lata com, no mínimo, 350 ml;
- d) Chá gelado em recipiente (lata ou garrafa) com, no mínimo, 300 ml;
- e) Água mineral com e sem gás 300 ml;
- f) Achocolatado em caixa 200 ml;
- g) Água de coco em caixa 200 ml.

- Com relação aos **LANCHES**, deverão ser fornecidos, no mínimo, os seguintes itens:

- a) Barra de cereal 20 a 30 g;
- b) Chocolate com, no mínimo, 25g;
- c) Bolo com recheio 30g;
- d) Castanha/Amendoim 40 a 60 g;
- e) Biscoito salgado 20 a 30 g;
- f) Chiclete 8 g;

- g) Fruta unidade;
- h) Iogurte garrafa 180 ml;
- i) Biscoito recheado 30 a 40 g;
- j) Cookies 40 g;
- k) Salgadinho 60 g;
- l) Sanduíche natural 150 g.

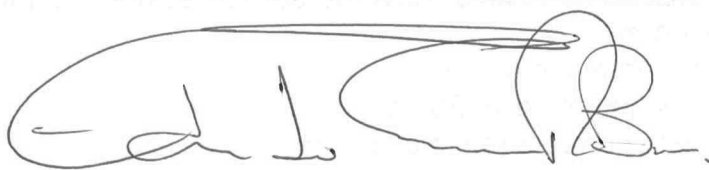
Declaramos que:

- a) Os valores acima compreendem, além do lucro, encargos sociais, todas e quaisquer despesas de responsabilidade da concessionária que direta ou indiretamente, decorram do objeto licitado;
- b) Ter pleno e total conhecimento dos serviços a serem executados e estamos de acordo com todas as exigências deste edital e seus anexos;
- c) Os serviços ofertados atendem integralmente a todos os requisitos especificados no edital 001/2016 e seus anexos.
- d) O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias.

Insumos a serem utilizados na operação:

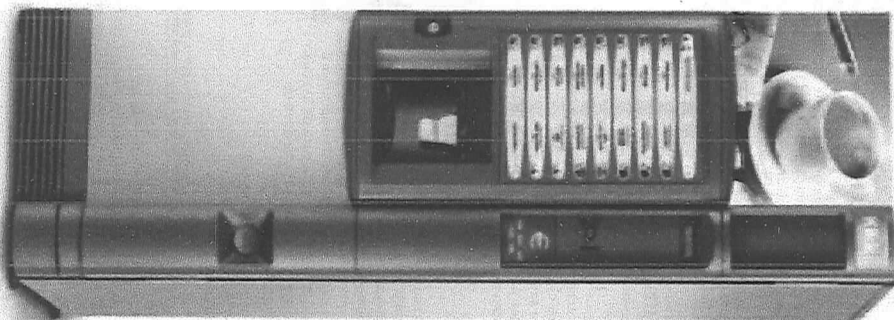
Itens	Descrição dos Produtos	Marca	Fabricante
01	Café em grão padrão Superior com Certificado PQC*	Via Café	Brasil Espresso
02	Leite em pó desnatado instantâneo	Itambé	Itambé
03	Chocolate com leite em pó	Chocofans	Nestlé
04	Copo descartável (160 ml) – INMETRO / ABNT	Barista	Brasvending
05	Açúcar Cristal	Rei	Apros
06	Palheta de café (8,5 cm)	Compete Brasil	Compete Brasil
07	Chá sabor limão	Qualimax	Liotécnica

*Controle de Qualidade ABIC: PQC - PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ.



Eduardo Torminn de Rezende Borges

KIKKO



SISTEMAS DE PAGAMENTO

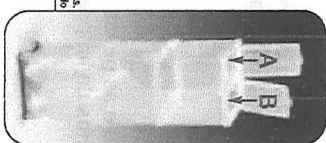
Kikko está preparada para a instalação de sistemas com protocolo Executivo, BDV, MDB e validadores. Também se pode instalar:

- Modelo com devolução de moedas/validadores.
- Leitor de cartões
- Sistema de cashless de chave ou cartão
- Os painéis pré-mecanizados simplificam as operações mecânicas.

ACESSÓRIOS

- K1 tampa para caixa de moedas
- K1 sensor de chaves/copos
- K1 iluminação do tabuleiro dos pinpos
- K1 autoalimentação com depósito de 20 l
- K1 unidade fina (para solveis)
- K1 conexão master/passivo Kikko e Snacky/ Snacky SL
- K1 painel posterior (tampa posterior para conjunto Kikko e Snacky/ Snacky SL)
- K1 conexão RS-232
- K1 infravermelhos
- K1 anti-roubo da caixa de moedas
- K1 atecapdo do copo
- K1 proteção instruções
- K1 conta impulsos
- K1 GSM

Novo contêiner modular com tampa separada.
O eixo de 7 L está no lado direito do equipamento



CONFIGURAÇÕES

	KIKKO ES 6 (Grupo expresso + 5 contêineres)	KIKKO IN 6 (6 contêineres)
Calé expresso	DP	DP
Calé curto	DP	DP
Calé cheio	DP	DP
Calé pingado	DP	DP
Gaño	DP	DP
Cappuccino	DP	DP
Chocola	DP	DP
Leite pingado	DP	DP
Descalcinado curto	DP	DP
Descalcinado cheio	DP	DP
Descalcinado pingado	DP	DP
Descalcinado c/ leite	DP	DP
Cappuccino descalcinado	DP	DP
Chá de limão	DP	DP
Leite	DP	DP
Copo	DP	DP
Copo com água	*	*
Chá de menta	*	*

*Cecma alternativa

CARACTERÍSTICAS

Altura	1.720 mm*
Profundidade	540 mm
Profundidade	660 mm
Dimensão com a porta aberta	1.720 mm
Dimensão com a porta aberta	1.585 mm
Peso	800x, 115 kg.
Tensão	230 V
Frequência de alimentação	50 Hz
Potência	1.400 W
Pressão da rede elétrica	entre 0,5 a 8,5 Baras
em + 90°C (máx 30 psi)	
*Pda regulável + 10, -10 mm	

CONSUMOS INDICATIVOS

Venda Expresso:	
Para elevar a temperatura	51,71 Wh
Por cada hora em repouso	87,67 Wh
Venda Individual:	
Para elevar a temperatura	174,1 Wh
Por cada hora em repouso	76 Wh

CAPACIDADE

Copos (Ø 70-71 e 73/74 mm)	500*
Platinas (Ø 98/105 mm)	450
Contêineres vidro Espresso	6
Contêineres vidro Pinhot	6
Café Espresso	0,61
Café Pinhot	2,1
Caixa de moedas	aprox. 1.100 moedas
*166 cc	

N&W GLOBAL VENDING SPAIN, S.L.

Ava. de Surra, 11-13

E-48820 Getxo (País Vasco)

Tfno. +34 91 2774400 - Fax +34 91 2774410

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

Via Roma 24, 20030 V.lebombo (BG) Italia

Tfno. +39 035 606111 - Fax +39 035 606465

www.nbwglobalvending.es





Contentores modulares de nova geração

Acessibilidade interna óptima, graças à abertura de 180° da torre dos copos com articulação dupla

Facilidade de reposição de produtos pela parte superior, devido à possibilidade de levantar a tampa da máquina

O sistema de fecho e as novas soluções técnicas facilitam os trabalhos de limpeza e conservação

Electrónica avançada de 16 bits (master/passivo com a Snakky)

Fechadura com código programável

Desenho coordenado com a Snakky

Excelente qualidade das bebidas

KIKKO

Melhor serviço

Kikko é a máquina de bebidas quentes e opcionalmente de bebidas frias concebida pela Necta, tem 1.700 mm de altura. É a solução para ambientes médios/pequenos, mas a sua qualidade não é prejudicada pelas dimensões compactas. Ao contrário, graças aos componentes específicos Necta e às inovações, a qualidade das bebidas satisfaz o cliente mais exigente, que pode optar pelas 16 variedades oferecidas pela Necta.

INOVAÇÕES

Kikko pode ter até 5 contentores de produtos com 4 capacidades diferentes: os novos contentores modulares com capacidade total de 10,5 litros, subdivididos em 2 sectores de 7 e 3,5 litros permitem dispor da melhor maneira a quantidade de produtos e dos seus consumos efectivos: os contentores individuais de 4,5 litros; o contentor de café em grão de 3,7 litros. A colocação dos produtos é efectuada através das tampas individuais com a mesma abertura do contentor. A falta de suportes da parte superior permite a abertura, facilitando ainda mais a acessibilidade da máquina e todas as operações feitas pelo operador ou técnico. Os sistemas de encaixe e a pouca quantidade de parafusos permitem ao técnico actuar só com uma chave de fendas, aceder, por exemplo, à caldeira ou ao painel eléctrico. As colunas dos copos têm tubos que se podem retirar individualmente, permitindo facilidade na desmontagem do mecanismo dos copos, e de igual forma é possível desmontar sem ferramentas o conjunto do tabuleiro dos pingos. A travessa de recolha dos líquidos é basculante, o mecanismo das palhetas é de simples extracção, estes como os anteriores são alguns dos exemplos que simplificam a utilização da Kikko.

COMUNICAÇÃO COM O UTILIZADOR

- 16 seleções directas mais 1 pré-selecção para ajustar a quantidade de açúcar a 6 níveis.
- Etiquetas grandes para melhor identificação do produto
- Ligeira inclinação do visor alfanumérico de 16 caracteres em cada linha (para visualizar mensagens claras e completas)
- Sinalização acústica no final da saída da bebida
- Foram tidas em conta as normas para utilização de deficientes
- Tabuleiro dos pingos a uma altura optimizada para a extracção da bebida.

DESENHO

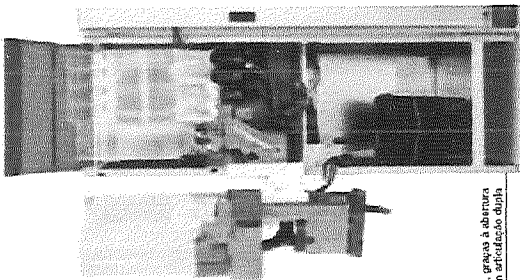
O desenho da Kikko, coordenado com a Snakky SL, integra-se perfeitamente em qualquer ambiente, só ou conjunto com a Snakky, de maneira a oferecer uma solução de distribuição completa. A máquina é prateada com detalhes em preto. Os cobre-pés da série, formas arredondadas, os botões são elegantes e grandes para que os clientes possam colocar eventuais dispositivos de personalização, fazem da Kikko a máquina perfeita para os lugares médios/pequenos, onde deseja oferecer qualidade e variedade de bebidas, a custos extremamente reduzidos.

BEBIDAS DE ÓPTIMA QUALIDADE

Gracias ao grupo Z3000 e aos misturadores Necta, cuja qualidade está demonstrada, a Kikko está apta a oferecer um ótimo café expresso bem como excelentes bebidas solúveis. A temperatura ideal e a ótima apresentação do produto deve-se ao pequeno trajecto das bebidas e à proximidade das boquilhas à margem do copo. Como é habitual, a higiene é o melhor: o movimento horizontal das boquilhas, garante um perfeito esvaziamento dos tubos e o tabuleiro dos pingos está sempre limpo. Quando em repouso, não se pode tocar nas boquilhas pela parte externa.

ELETRÓNICA

A electrónica de 16 bits com memória Flash Eprom incorporada é extremamente flexível e completa, além de ser compatível com o software PC Flash que, com um PALM com porta de série RS-232, permite o setup automático e verificação das estatísticas, com formato EVA-DTS. O sistema FLASH é o instrumento que permite a gestão em controlo remoto da máquina com tecnologia GSM (configuração, estatísticas e sistemas de segurança). A programação da Kikko é muito simples, graças ao rápido movimento dos menus e 2 áreas específicas dedicadas ao técnico e ao operador. A electrónica da Kikko permite o funcionamento master/passivo com a Snakky e Snakky SL, com um único sistema de pagamento, a possibilidade de seleções combinadas e um único modem para conexões GSM.



■ CARACTERÍSTICAS

	DIESES 500	DIESEL 700
ALTURA	1830 mm	1830 mm
LARGURA	760 mm	985 mm
PROFUNDIDADE	781 mm	781 mm
PROFUNDIDADE SEM GAVETA DE RECOLETA	700 mm	700 mm
PESO	280 kg	330 kg
TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO	230 V	230 V
FREQUÊNCIA	50 Hz	50 Hz
POTÊNCIA NOMINAL	740 W	740 W

■ CONSUMOS

	DIESES 500	DIESEL 700
POR CADA HORA EM ESTADO DE ESPERA	287 W/h	305 W/h

■ ACCESÓRIOS

	DE SÉRIE	OPCIONAL
KIT TAMPA PARA VÃO DE EXTRAÇÃO	*	*
KIT DE INTERFACE FS232		*
KIT PÉS REGULÁVEIS POR TRANSPALLET		*
KIT DE FOTOCÉLULAS		*

■ CONFIGURAÇÕES

Capacidade total	DIESES 500	DIESES 600/7	DIESES 700/7	DIESES 703/9
LATAS	500	476	676	692
GARRAFAS	250	238	338	326

Configurações

	DIESES 500	DIESES 600/7	DIESES 700/7	DIESEL 703/9
S = Colunas individuais D = Colunas duplas	4D + 1S	7S	5D + 2S	1D + 8S

S = Colunas individuais
D = Colunas duplas

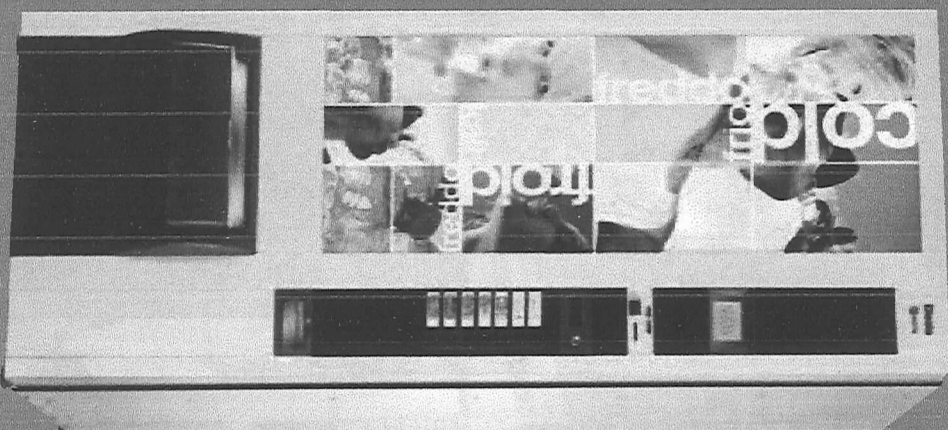
Capacidade TOTAL COLUNA INDIVIDUAL GARRAFAS 34	Capacidade TOTAL COLUNA INDIVIDUAL LATAS 64
garras: 0,33 l / 0,5 l / 0,6 l PET diâmetro: mín. 62 mm máx. 73 mm	latas: 0,25 l / 0,33 l 0,335 l
DUPLO PROFUNDIDADE	QUADRUPLO PROFUNDIDADE
Capacidade TOTAL COLUNA DÚPLA GARRAFAS 51	Capacidade TOTAL COLUNA DÚPLA LATAS 128
garras: 0,33 l / 0,5 l / 0,6 l PET diâmetro: mín. 62 mm máx. 73 mm	latas: 0,25 l / 0,33 l 0,335 l
DUPLO PROFUNDIDADE	QUADRUPLO PROFUNDIDADE

L327F0

Fcan&btte

Diesis

N&W Global Vending reserva-se o direito de realizar modificações sem prévio aviso.



NECTA

N&W Global Vending System S.L.

Avenida Siza, 11-13

28921 Corbiela (Madrid)

Télax. 01 277 74 00 - Fax 01 277 74 11

www.nwglobalvending.es

E UMA MARCA DE
N&W

NECTA



Frescura vencedora. Diesis é a solução mais inovadora e completa disponível hoje em dia para a distribuição de bebidas frescas em todos os formatos de latas e garrafas. O desenho, simples e ao mesmo tempo moderno, foi estudado para garantir um interior de utilizador íntimo e um uso imediato. A estética, agradável e com impacto, caracteriza-se por um elegante painel preto de poliacarbonato brilhante inserido no frontal lateral da máquina, por um painel fotográfico como iluminação p-sterior e pela nova gaveta de recolha ergonomica, visível e de fácil acesso. A oferta desta nova máquina da gama Nebuta, destinada a consolidar-se como uma referência no mercado nos próximos anos, completa-se com a sua notável facilidade de manutenção. A Diesis: uma nova nota no sector das máquinas de venda automática.

INNOVATIVA E COMPLETA E S IMPLACAVEL

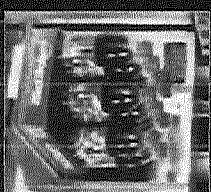
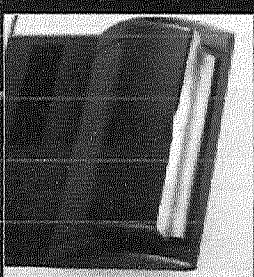
O frontal lateral corta com um grande visualizador gráfico, com ledas de selecções e com um novo desenho da introdução o devoluto de trocos ilumina-do com pontos de luz led. A gaveta de recolha sobressai móvel e dispõe de uma janela superior de poliacarbonato transparente que se pode acir. O desenho conjugase com o da Lanto e Sartha.

INNOVATIVA E COMPLETA E S IMPLACAVEL

O novo grupo de frio, flexível e de dimensões reduzidas, foi equipado com um controle electrónico na temperatura e garante um baixo nível de ruído. A gama Diesis está disponível na versão Diesis 500 e Diesis 700, desde para todos os tipos de locais. As duas versões dispõem de colunas baixas com capacidade melhorada.

INNOVATIVA E COMPLETA E S IMPLACAVEL

Diesis utiliza a nova plataforma electrónica NAW de 16 bit com 4 regas de memória flash, correação mestre-escrevo, visualizador gráfico de 20 caracteres por 12 linhas. Este suporte tecnológico permite a transmissão e recolha de estatísticas segundo o sistema EVA-DIS, a criação de actualização imediata e intuitiva das configurações (set-up) da máquina e a implementação simplificada do protocolo MDB. O acesso directo às colunas, fácil a carga e a conta-porta mantem a temperatura constante no interior do compartimento durante as fases de manutenção.



CARACTERÍSTICAS

ALTEURA	1830 mm
LARGURA	890 mm
PROFUNDIDADE	743 mm
PESO COM TUBO DE TUBO	1180 mm
TUBO DE TUBO	128 kg
PRODUTOS	230 V
TEMPERATURA	50 Hz
TEMPERATURA	470 W

CONSUMOS

POT. CALORÍFICA EM LÍQUIDA ESPERA	270 W
TEMPERATURA AMBIENTE	20°

CONFIGURAÇÕES

- snack
- garrafas
- latas
- food

7	7	7	7	7	7
19	19	19	19	15	15
13	13	13	13	11	11
10	10	10	10	10	10
6	6	6	6	6	6
6	6	6	6	6	6
6	6	6	6	6	6

SAMBA PLUS
4 BANDEIAS SNACK
28 SELECÇÕES / 344 PRODUTOS
1 BANDEIA GARRAFAS
8 SELECÇÕES / 48 PRODUTOS
2 BANDEIAS LATAS
16 SELECÇÕES / 96 PRODUTOS

7	7	7	7	7	7
19	19	19	19	15	15
13	13	13	13	11	11
10	10	10	10	10	10
8	14	12	14	14	14
8	14	12	14	14	14
8	14	12	14	14	14

SAMBA TOP
2 BANDEIAS SNACK
20 SELECÇÕES / 142 PRODUTOS
2 BANDEIAS FOOD
11 SELECÇÕES / 59 PRODUTOS
2 BANDEIAS MULTIMAX GARRAFAS / LATAS
10 SELECÇÕES / 124 PRODUTOS

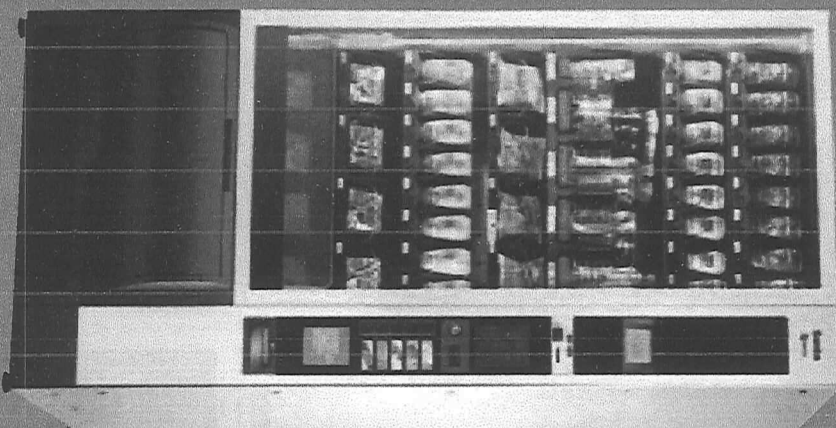
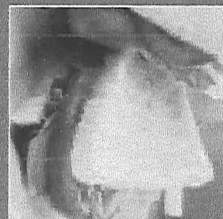
7	7	7	7	7	7
19	19	15	15	13	10
6	6	6	6	6	6
5*	5*	5*	5*	5*	5*
8	14	12	14	14	14
8	14	12	14	14	14

*Sandesha especial sandwich.

L326P0

snack&food

Samba



N&W Global Vending reserva-se o direito de realizar modificações sem prévio aviso.



NECTA

N&W GLOBAL VENDING SPAIN S.L.

Avda. de Siles, 11-3
28021 Madrid (Spain)
Tel: (34) 91 277 4400 - Fax: (34) 91 277 4401

www.nwglobalvending.es

É UMA MARCA DE
N&W

NECTA



Uma variedade espectacular de eleição. Do apetitivo à saudável e ao saudável, passando por todos os formatos de barras e garranhas, a **Samba** oferece a máxima flexibilidade de fornecimento graças a uma novidade tecnológica de distribuição e recolha de produto. O desenho, simples e ao mesmo tempo moderno, foi estudado para garantir um interface de utilizador intuitiva e um uso imediato. A estética, agradável e impressionante, caracteriza-se por um elegante painel preto de polícarbonato brilhante inserido no frontal lateral de alumínio. A grande vitrina iluminada com LED e a nova gaveta de recolha com possibilidade de abertura automática, patenteada completam a imagem da Samba. A oferta desta nova máquina da gama Necta, destinada a consolidar-se como uma referência no mercado nos próximos anos, combina-se com a sua notável facilidade de manutenção. A Samba, nova música no âmbito das máquinas de venda automática.

■ UM PASSO À FRENTE NO INTERFACE DE UTILIZADOR

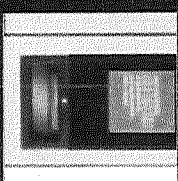
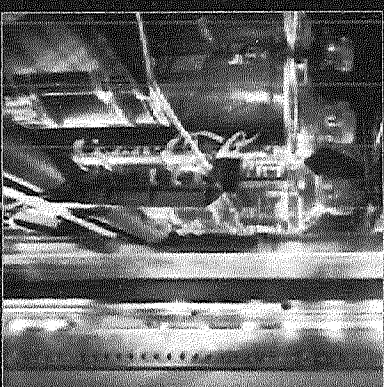
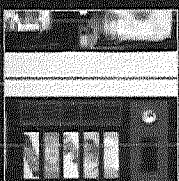
O frontal lateral de polícarbonato integra um grande visualizador de cristal líquido, um teclado numérico e cinco teclas de selecções directas opcionais. Um sistema intuitivo que o utilizador na recolha de moedas, na recolha de produto e na devolução. No frontal lateral da máquina podem-se instalar até três sistemas de pagamento simultaneamente. Entre os elementos mais característicos, há que destacar a predisposição do sistema cashless (situação a 1300 mV no chão) e a opção de um ecrã de vídeo, idoneo para imagens promocionais. O interface de utilizador de Samba conjugase com as novas máquinas Necta, Gato e Dosis.

■ UM PASSO À FRENTE NA TECNOLOGIA

Entre as novidades mais significativas da gama Samba destaca-se o inovador sistema de distribuição Soft-Vend: um elevador que permite o fornecimento de produtos delicados inclusive desde as bandejas superiores. A nova bandeja V-Matrix garante uma grande flexibilidade de carga dos diferentes formatos de latas e garranhas, sem necessidade de um equipamento adicional e tem uma capacidade superior em 33% em relação a uma bandeja tradicional; as assas de fornecimento transparentes situadas no final da fileira permitem a visualização do produto. O sistema de abertura automática com iluminação da gaveta de recolha facilita o acesso ao produto fornecido. O compartimento refrigerado – que se pode regular com três temperaturas diferentes – permite a distribuição de todos tipos de produto. A Samba está disponível nas versões Classic, Plus e Top.

■ ELECTRÓNICA E A MANUTENÇÃO

A Samba utiliza uma nova plataforma electrónica N&M: tecnologia de 16 bit com 4 megas de memória flash, conexão neste-e-escravo, visualizador gráfico de 20 caracteres por 10 linhas. Graças a isto, é possível a transmissão e a recolha de estatísticas segundo o sistema EVA-DIS, a criação (e actualização) imediata e intuitiva das configurações (setup) da máquina e a implementação ampla do protocolo MOD5. A unidade refrigerante é muito fácil de extrair e as superfícies lisas do model facilitam a limpeza da máquina. No interior da máquina previu-se também uma gaveta de armazenamento com uma capacidade de 20 latas de 0,33 l aproximadamente.



ffsnack&food

PROPOSTA

À Comissão Permanente de Licitação, nos termos do Capítulo IV - DA PROPOSTA.

AO Senado Federal

Pregão Presencial nº 001/2016

Processo nº 00200.001042/2015-04

PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2016		
Data de abertura: 16/02/2016		
Nome da empresa: Diletto Alimentos Ltda EPP		
CNPJ: 05.814.455/0001-64		
Endereço: SIA Sul Quadra 5C AE 23		
CEP: 71.200-055		
Telefone: (DDD) 61 3349-6060		
Dados Bancários: Banco: 341 (Itaú) Agência: 6892 Conta Corrente: 05950-9		
Fax: (DDD) 61 3349-6060		
e-mail: eduardo@dilettocafe.com.br ; financeiro1@dilettocafe.com.br		
Nome: Eduardo Torminn de Rezende Borges		
CPF: 252.490.101-72		
RG/órgão emissor: SSP/SP		
Instrumento de outorga de poderes: Procuração Pública		

ITEM	UNID	QTD	ESPECIFICAÇÕES	OFERTA MENSAL	OFERTA ANUAL
01	Máquina	06	- Duas máquinas de BEBIDAS QUENTES, modelo KIKKO, fabricante N&W Global Vending - Duas máquinas de BEBIDAS FRIAS, modelo DIESIS, fabricante N&W Global Vending - Duas máquinas de LANCHES, MODELO SAMBA, fabricante N&W Global Vending Abaixo especificação das máquinas e em anexo folders.	R\$ 878,15	R\$ 10.537,80
VALOR GLOBAL				R\$ 878,15 (oitocentos e setenta e oito reais e quinze centavos)	R\$ 10.537,80 (dez mil, quinhentos e trinta e sete reais e oitenta centavos)

- As máquinas que fornecerão **BEBIDAS QUENTES** devem obedecer aos seguintes requisitos:

- a) Ter alimentação de água mineral (galão) ou filtrada via ponto hidráulico.
- b) Possuir seleção de bebidas e pré-seleções de açúcar.
- c) Dispensar automaticamente copos e mexedores.
- d) Servir bebidas a temperatura em torno de 80° C.
- e) Possuir completo sistema de higiene, com dispositivos automáticos que eliminam a sobra de produtos sólidos em depósitos específicos e efetue lavagem a temperatura mínima de 97°C.
- f) Ter disponibilidade externa de adoçante, a ser fornecido pela empresa em sachês ou em outro invólucro.

- Os produtos a serem disponibilizados pelas máquinas de bebidas quentes são, no mínimo:

- a) Café expresso, com 50 ml para cada dose
- b) Café longo, com 70 ml para cada dose
- c) Café com leite, com 110 ml para cada dose
- d) Leite, com 110 ml para cada dose
- e) Cappuccino, com 110 ml para cada dose
- f) Cappuccino com chocolate, com 110 ml para cada dose

- g) Chocolate, com 110 ml para cada dose
- h) Chá (sabor a critério), com 110 ml para cada dose

- Para a preparação das bebidas, serão consideradas as seguintes quantidades mínimas, por dose:

- a) Café expresso e longo = 6 a 7 gramas
- b) Café com leite = 6 a 7 gramas de café e 15 gramas de leite
- c) Leite = 15 gramas de leite
- d) Cappuccino = 7 gramas de café e 7 gramas de leite
- e) Cappuccino com chocolate = 7 gramas de café, 7 gramas de chocolate e 7 gramas de leite;
- f) Chocolate = 18 gramas de chocolate;

- As quantidades acima definidas poderão ser ajustadas, para melhor adequação ao paladar do público usuário.

- Os insumos a serem utilizados na preparação ou distribuição das bebidas quentes devem seguir as seguintes características:

- a) Todos os insumos alimentícios (café, leite, achocolatado, chá, açúcar) devem ser adequados para utilização em vending machines.
- b) As marcas utilizadas devem ser de qualidade comprovada e previamente aprovados pelo SENADO FEDERAL.
- c) O café deve ser em grãos a serem moídos na hora, de qualidade superior, com aroma e sabor de categoria intensa.
- d) Os copos devem ser biodegradáveis, descartáveis, de boa qualidade, atendendo às normas do programa de sustentabilidade do SENADO, devendo ser compatíveis com o equipamento, de material apropriado para o uso ao qual se destina.
- e) As palhetas (misturadores) devem ser qualidade comprovada, compatíveis com o equipamento e de material apropriado para o uso ao qual se destina.
- f) O açúcar poderá ser demerara, preferencialmente, ou cristal.
- g) O adoçante deverá ser do tipo aspartame ou sucralose.

- Com relação às **BEBIDAS FRIAS**, deverão ser fornecidos, no mínimo, os seguintes itens, nas versões light e normal:

- a) Suco em lata com, no mínimo, 330 ml;
- b) Bebida à base de soja em caixa 200 ml;
- c) Refrigerante em lata com, no mínimo, 350 ml;
- d) Chá gelado em recipiente (lata ou garrafa) com, no mínimo, 300 ml;
- e) Água mineral com e sem gás 300 ml;
- f) Achocolatado em caixa 200 ml;
- g) Água de coco em caixa 200 ml.

– Com relação aos **LANCHES**, deverão ser fornecidos, no mínimo, os seguintes itens:

- a) Barra de cereal 20 a 30 g;
- b) Chocolate com, no mínimo, 25g;
- c) Bolo com recheio 30g;
- d) Castanha/Amendoim 40 a 60 g;
- e) Biscoito salgado 20 a 30 g;
- f) Chiclete 8 g;
- g) Fruta unidade;
- h) Iogurte garrafa 180 ml;
- i) Biscoito recheado 30 a 40 g;
- j) Cookies 40 g;
- k) Salgadinho 60 g;
- l) Sanduíche natural 150 g.

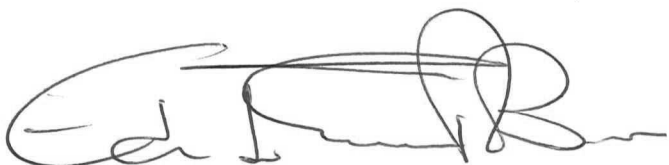
Declaramos que:

- a) Os valores acima compreendem, além do lucro, encargos sociais, todas e quaisquer despesas de responsabilidade da concessionária que direta ou indiretamente, decorram do objeto licitado;
- b) Ter pleno e total conhecimento dos serviços a serem executados e estamos de acordo com todas as exigências deste edital e seus anexos;
- c) Os serviços ofertados atendem integralmente a todos os requisitos especificados no edital 001/2016 e seus anexos.
- d) O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias.

Insumos a serem utilizados na operação:

Itens	Descrição dos Produtos	Marca	Fabricante
01	Café em grão padrão Superior com Certificado PQC*	Via Café	Brasil Espresso
02	Leite em pó desnatado instantâneo	Itambé	Itambé
03	Chocolate com leite em pó	Chocofans	Nestlé
04	Copo descartável (160 ml) – INMETRO / ABNT	Barista	Brasvending
05	Açúcar Cristal	Rei	Apros
06	Palheta de café (8,5 cm)	Compete Brasil	Compete Brasil
07	Chá sabor limão	Qualimax	Liotécnica

*Controle de Qualidade ABIC: PQC - PROGRAMA DE QUALIDADE DO CAFÉ.



Eduardo Torminn de Rezende Borges



PROPOSTA COMERCIAL

AO
SENADO FEDERAL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – COPELI

Prezados Senhores

Apresentamos-lhes nossa Proposta Comercial referente ao seguinte Processo Licitatório:

PROCESSO: PREGÃO PRESENCIAL N° 001/2016
PROCESSO N° 00200.001042/2015-04
ABERTURA: DIA 16/02/2016 às 9:30 hs

OBJETO: Concessão de uso de área para exploração comercial de serviços de alimentação na modalidade Máquinas Automáticas (Vending Machines), conforme descrito no item 1 do Edital. Os pontos previstos para instalação de máquinas são:

- a) Térreo do edifício principal do SENADO FEDERAL com 9 m²
- b) Bloco 7 da SEEP (via N2), com 8,5 m²

VALOR: R\$ 910,00 (novecentos e dez reais) mensais, perfazendo o total anual de R\$ **10.920,00** (dez mil, novecentos e vinte reais).

DADOS DA EMPRESA:

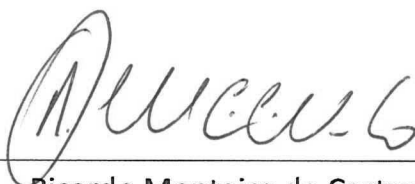
- **Razão Social:** SSVM Comércio Varejista de Bebidas em Máquinas Automáticas Ltda.
- **Endereço:** CLN 315 Bloco C Loja 56 – Parte A - CEP 70774-530 Brasília (DF)
- **C.N.P.J.:** 08.709.408/0001-49
- **CF/DF:** 07.493.313/001-90
- **Telefones:** (61) 3272-6917 / (61) 9226-9396
- **E-Mail:** atendimento@arommato.com.br

DADOS BANCÁRIOS:

- **Banco:** Banco do Brasil S/A (001)
- **Agência:** 1004-9 (507 Sul)
- **C/C:** 42.636-9

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias corridos contados a partir da data prevista para abertura desta licitação.

Brasília (DF), 16 de fevereiro de 2016



Ricardo Monteiro de Castro Melo

Sócio-Administrador

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - COPELI

PREGÃO PRESENCIAL Nº 001 /2016

(Processo nº 00200.001042/2015-04)

ANEXO 23

PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/_2016

Data de abertura: 16 DE FEVEREIRO DE 2016 ÀS 9H30

Nome da empresa: SABORES DE BRASÍLIA COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 21.685.600/0001-00

Endereço: Q QS 01 RUA 210 LOTE 40 - SALÃO COMERCIAL

CEP: 71.950-770

Telefone: (61) 3327-6239; (61) 3327-7917

Fax:
(DDD)

e-mail: geraldo@brasiliashopping.com.br

Nome ; GERALDO CARDOSO DE MELLO NETO

CPF: 035.957.468-80

RG/órgão emissor: 9529349 – SSP/SP

Instrumento de outorga de poderes: PROCURAÇÃO, REGISTRADA NO
CARTORIO DE 1º OFÍCIO DE NOTAS E PROTESTOS DE BRASÍLIA



DADOS BANCÁRIOS

- BANCO DO BRASIL (001)
- AGÊNCIA 3475-4
- CONTA CORRENTE 31528-1

PROPOSTA DE PREÇOS

ITEM	UNID	QTDE	ESPECIFICAÇÃO	OFERTA MENSAL	OFERTA ANUAL	VALOR GLOBAL
1			NÃO PARTICIPAREMOS	0	0	-
2			RESTAURANTE	6.589,93	79.079,16	237.237,48
3			NÃO PARTICIPAREMOS	0	0	-

OBS.: Prestação de serviços de **RESTAURANTE DO TIPO PRATOS PRONTOS COM OPÇÃO MONTE SEU PRATO**, conforme especificado no item 2 do Anexo 2. Forneceremos refeição do tipo PRATO PRONTO, na categoria atendimento no balcão e com opção MONTE O SEU PRATO baseada em cardápio com variedade de cortes de carne, acompanhamentos e molhos, conforme descrição no item 2 do Anexo 2.

A proposta de preços para o item 02 (RESTAURANTE DO TIPO PRATOS PRONTOS COM OPÇÃO DE MONTE SEU PRATO) é de **R\$ 6.589,93** (seis mil, quinhentos e oitenta e nove reais e noventa e três centavos) por mês, perfazendo um valor anual de **R\$ 79.079,16** (setenta e nove mil, setenta e nove reais e dezesseis centavos), cujo valor global monta **R\$ 237.237,48** (duzentos e trinta e sete mil, duzentos e trinta e sete reais e quarenta e oito centavos).

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias a partir de 16 FEV 2016

Brasília-DF, 15 de fevereiro de 2016


GERALDO CARDOSO DE MELLO NETO

Representante Legal



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - COPELI

PREGÃO PRESENCIAL Nº 001 /2016

(Processo nº 00200.001042/2015-04)

ANEXO 23

PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2016

Data de abertura: 16 de fevereiro de 2016 ÀS 9H30

Nome da empresa: CAFÉ NOOSA BEACH COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

CNPJ: 07.467.363/0001-80

Endereço: Q SEPS ST DE EDIF DE UTIL PUBLICAS SUL EQ ENTRE QD 709/909

CEP: 70.390-095

Telefone: (61) 2109-0121; (61) 2109-2101

Fax:
(DDD)

e-mail: geraldo@brasiliashopping.com.br

Nome ; GERALDO CARDOSO DE MELLO NETO

CPF: 035.957.468-80

RG/órgão emissor: 9529349 – SSP/SP

Instrumento de outorga de poderes: CONTRATO SOCIAL



DADOS BANCÁRIOS

- BANCO DO BRASIL (001)
- AGÊNCIA 3413-4
- CONTA CORRENTE 746-3

PROPOSTA DE PREÇOS

ITEM	UNID	QTDE	ESPECIFICAÇÃO	OFERTA MENSAL	OFERTA ANUAL	VALOR GLOBAL
1			NÃO PARTICIPAREMOS	0	0	-
2			NÃO PARTICIPAREMOS	0,00	-	-
3			LANCHONETE	4.298,04	51.576,48	103.152,96

OBS.: Prestação de serviços de LANCHONETE, conforme especificado no item 3 do Anexo 2.

O fornecimento de lanches se dará pelo sistema de balcão.

Declaramos, também, que faremos o serviço de entrega, entre 9h e 17h, às segundas e sextas-feiras, e entre 9h e 19h de terça a quinta-feira. O valor da taxa de entrega, assim como o preço das embalagens será feito no momento da entrega dos cardápios.

A proposta de preços para o item 02 (LANCHONETE) é de **R\$ 4.298,04** (quatro mil, duzentos e noventa e oito reais e quatro centavos) por mês, perfazendo um valor anual de **R\$ 51.576,48** (cinquenta e um mil, quinhentos e setenta e seis reais e quarenta e oito centavos), cujo valor global monta **R\$ 103.152,96** (cento e três mil, cento e cinquenta e dois reais e noventa e seis centavos).

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias a contar de 16 FEV 2016

Brasília-DF, 15 de fevereiro de 2016


GERALDO CARDOSO DE MELLO NETO

SÓCIO








COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - COPELI
PREGÃO PRESENCIAL Nº 001/2016
(Processo nº 00200.001042/2015-04)
ANEXO 23

PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2016

Data de abertura: 21/01/2016 as 9h30min.

Nome da empresa: COMÉRCIO J.A DE MERCADORIAS E SERVIÇOS EIRELI

C.N.P.J.: 05.642.646/0001-96

Endereço da Empresa: Q 22 LOTES 01, 02, 03, 04, 05, 06, 08, 10 E 12, GALPAO01, PARTE B SETOR INDUSTRIAS CEILÂNDIA-DF

CEP: 72265-220

TELEFONE: 61 3379-6085

FAX: 61 3379-6085

E-MAIL: comercio.ja@uol.com.br

Nome Jonathan Ribeiro Borges

CPF: 039.398.861-90

RG/órgão emissor: 2.875.634 SSP-DF

Instrumento de outorga de poderes: Contrato Social

Item	Und	QTD	Especificações	Oferta Mensal	Oferta Anual
2	SV	1	RESTAURANTE DO TIPO PRATOS PRONTOS COM OPÇÃO MONTE SEU PRATO. Fornecimento de refeição do tipo PRATO PRONTO, na categoria atendimento no balcão e com opção MONTE O SEU PRATO baseada em cardápio com variedade de cortes de carne, acompanhamentos e molho, conforme descrição mínima neste Anexo;	R\$ 4.900,00	R\$ 58.800,00
3	SV	1	LANCHONETE O fornecimento de lanches se dará pelo sistema de balcão. Poderá ser feito, também o serviço de entrega, entre 9h e 17h, às segundas e sextas-feiras, e entre 9h e 19h de terça a quinta-feira,	R\$ 4.999,00	R\$ 59.988,00
Valor Total Mensal					R\$ 9.899,00
Valor Total Anual					R\$ 118.788,00

Valor Total Anual R\$ 118.788,00 (Cento e dezoito mil, setecento e oitenta oito reais).

A proposta é válida por 60 (sessenta) dias corridos a contar da data prevista para abertura desta licitação,

1) Declaramos estar incluído no preço cotado todos os impostos, taxas, fretes, seguros, bem como quaisquer outras despesas, diretas e indiretas, incidentes sobre o objeto.

Dados da Empresa:

Nome da Empresa: Comércio J A de Mercadorias e Serviços Eireli.

Cnpj : 05.642.646/0001-96

IE: 07.444.719/001-05

Endereço: Quadra 22 Lotes 1 a 6, 8, 10 e 12 Galpão I Parte B Setor Industrial - Ceilândia - DF.

Telefone: (61) 3379-6085

Fax : (61) 3379-6085

E-Mail: comercio.ja@uol.com.br

Banco: Brasil

Agência: 6557

Conta Corrente: 10277-6

Brasília-DF 16 de fevereiro de 2016

Comércio J A de Mercadorias e Serviços Eireli
Jonathan Ribeiro Borges
Administrador
CPF: 039.398.861-90



VAB PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - COPELI

PREGÃO PRESENCIAL N.º 001/2016

(Processo n.º 00200.001042/2015-04)

PROPOSTA

PREGAO PRESENCIAL N.º 001/2016						
Data de abertura: 16 de fevereiro de 2016						
Horário da Abertura: 09h30min						
Nome da empresa: Viviani Amaral Buani – ME						
CNPJ: 04.963.148/0001 – 82						
Endereço: SGAN QD 601 CONJUNTO U PARTE RESTAURANTE						
CEP: 70.830.010						
Telefone: (DDD) (061) 2021-8160 (061) 2021-8372 (061) 9225-8418						
e-mail: vbuanib@yahoo.com.br						
Banco do Brasil Agência 4597-7 conta corrente 17.595-1						
Nome: Viviani Amaral Buani						
CPF: 725.121.211-00						
RG/órgão emissor: 2.126.256 SSP/DF						
Instrumento de outorga de poderes:						
Validade da Proposta 60 (sessenta) dias						
ITEM	UNID.	QTD	ESPECIFICAÇÕES	OFERTA MENSAL	OFERTA ANUAL	
01	880,00			R\$ 880,00	R\$ 10.560,00	
02	4.890,00			R\$ 4.890,00	R\$ 58.680,00	
03	2.990,00			R\$ 2.990,00	R\$ 35.880,00	
VALOR GLOBAL R\$ 105.120,00 (cento e cinco mil cento e vinte reais)				R\$	R\$ 105.120,00	

VIVIANI AMARAL BUANI – ME CNPJ: 04.963.148/0001 – 82
SGAN QD 601 Conjunto U parte Restaurante Brasília – DF CEP: 70.830.010
Fones: 2021-8160 2021-8372 (061)92258418



VAB PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - COPELI

PREGÃO PRESENCIAL N.º 001/2016

(Processo n.º 00200.001042/2015-04)

PROPOSTA

PREGAO PRESENCIAL N.º 001/2016						
Data de abertura: 16 de fevereiro de 2016						
Horário da Abertura: 09h30min						
Nome da empresa: Viviani Amaral Buani – ME						
CNPJ: 04.963.148/0001 – 82						
Endereço: SGAN QD 601 CONJUNTO U PARTE RESTAURANTE						
CEP: 70.830.010						
Telefone: (DDD) (061) 2021-8160 (061) 2021-8372 (061) 9225-8418						
e-mail: vbuanib@yahoo.com.br						
Banco do Brasil Agência 4597-7 conta corrente 17.595-1						
Nome: Viviani Amaral Buani						
CPF: 725.121.211-00						
RG/órgão emissor: 2.126.256 SSP/DF						
Instrumento de outorga de poderes:						
Validade da Proposta 60 (sessenta) dias						
ITEM	UNID.	QTD	ESPECIFICAÇÕES	OFERTA MENSAL	OFERTA ANUAL	
01	880,00			R\$ 880,00	R\$ 10.560,00	
02	4.890,00			R\$ 4.890,00	R\$ 58.680,00	
03	2.990,00			R\$ 2.990,00	R\$ 35.880,00	
VALOR GLOBAL				R\$	R\$ 105.120,00	
R\$ 105.120,00 (cento e cinco mil cento e vinte reais)						

VIVIANI AMARAL BUANI – ME CNPJ: 04.963.148/0001 – 82
SGAN QD 601 Conjunto U parte Restaurante Brasília – DF CEP: 70.830.010
Fones: 2021-8160 2021-8372 (061)92258418