

(papel timbrado da empresa)

ANEXO - II

PROPOSTA COMERCIAL (MODELO)

PREGÃO PRESENCIAL Nº 061/2018

Razão Social da Proponente: _____

Endereço Completo: _____

Telefone: _____ E-mail: _____

CNPJ: _____

Inscr. Estadual: _____ Inscr. Municipal: _____

1 – OBJETO

1.1 – Aquisição de refeição embalada (quentinha) para atender as equipes plantonistas do SAMU (Serviço de Atendimento Móvel de Urgência) e do Pronto Atendimento Municipal Fernanda Monteiro Marques e os profissionais que atuam nas campanhas de vacinação.

1.2 – O objeto poderá sofrer acréscimos ou supressões nos limites previstos no art. 65, §§ 1º e 2º, da Lei Federal nº 8.666/93.

2 – PREÇO OFERTADO

ITEM	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	SUBTOTAL
01	5.110	UND.	REFEIÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGEM CONTENDO DIVISÓRIAS, PARA AS EQUIPES PLANTONISTAS DO SAMU E DA UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO MUNICIPAL FERNANDA MONTEIRO MARQUES, COMPOSTA DE: CARNE: BOVINA, OU SUÍNA, OU AVE, OU PEIXE. ACOMPANHAMENTOS: ARROZ; FEIJÃO; FAROFÁ, OU MACARRÃO, OU BATATA FRITA, OU PURÊ DE BATATA; SALADA VARIADA COM NO MÍNIMO 03 INGREDIENTES; ABÓBORA MADURA, OU ABOBRINHA VERDE, OU JILÓ, OU QUIABO, OU ALPIM, OU BATATA DOCE, OU VAGEM, OU CHUCHU, OU COUVE-FLORES, OU VERDURA DE FOLHA.		

02	320	UND.	REFEIÇÃO ACONDICIONADA EM EM- BALAGEM CONTENDO DIVISÓRIAS, PARA CAMPANHAS DE VACINAÇÃO, COMPOSTA DE: CARNE: BOVINA. ACOMPANHAMENTOS: ARROZ; FEIJÃO; FAROFÁ; BATATA FRITA; SALADA VARIADA COM NO MÍNIMO 03 INGREDIENTES. BEBIDAS: 01 REFRIGERANTE EM LATA COM 350ML; 02 ÁGUA MINERAL SEM GÁS COM 500ML.		
<p style="text-align: center;">PREÇO TOTAL: R\$</p>					

2.1 – O preço total ofertado é **R\$** _____ **(por extenso).**

2.2 – O preço ofertado inclui todos os custos de mão de obra, taxas, impostos, seguros, encargos sociais, administração, trabalhistas, previdenciários, contribuições parafiscais e outros que venham a incidir sobre o objeto da licitação.

3 – FORNECIMENTO

3.1 – O fornecimento será realizado nas condições estabelecidas na presente proposta, no edital e seus anexos e no termo de contrato, seguindo os parâmetros de qualidade, com emprego de ferramental apropriado, e dispondo de infraestrutura e de equipe qualificada suficientes a perfeita execução do objeto contratado.

3.2 – As refeições deverão ser fornecidas em condições higiênico-sanitárias adequadas, como forma de garantir a manutenção da qualidade do serviço.

3.3 – No preparo das refeições deverão ser utilizados produtos alimentícios de boa qualidade, observando-se o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que estejam dentro do prazo de validade.

3.4 – As dependências do restaurante deverão estar limpas e higienizados os mobiliários, utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, bem como os cuidados quanto a remoção e o acondicionamento do lixo. Os funcionários deverão se apresentar uniformizados, em boas condições de higiene e aparência.

3.5 – As refeições deverão estar acondicionadas em embalagem contendo divisórias de acordo com os cardápios elaborados abaixo:

3.5.1 – PRONTO ATENDIMENTO MUNICIPAL E SAMU (*)

CARNE:

BOVINA, OU SUÍNA, OU AVE, OU PEIXE.

ACOMPANHAMENTOS:

ARROZ;

FEIJÃO;

FAROFÁ, OU MACARRÃO, OU BATATA FRITA, OU PURÊ DE BATATA;

SALADA VARIADA COM NO MÍNIMO 03 INGREDIENTES;

ABÓBORA MADURA, OU ABOBRINHA VERDE, OU JILÓ, OU QUIABO, OU AIPIM, OU BATATA DOCE, OU VAGEM, OU CHUCHU, OU COUVE-FLOR, OU VERDURA DE FOLHA.

* Os fiscais do contrato baseados no cardápio supracitado enviarão com uma semana de antecedência o cardápio semanal definitivo, caso não seja apresentado, fica a critério da empresa vencedora no momento do fornecimento.

3.5.2 – CAMPANHAS DE VACINAÇÃO

CARNE:

BOVINA.

ACOMPANHAMENTOS:

ARROZ;

FEIJÃO;

FAROFÁ;

BATATA FRITA;

SALADA VARIADA COM NO MÍNIMO 03 INGREDIENTES.

BEBIDAS:

01 REFRIGERANTE EM LATA COM 350ML;

02 ÁGUA MINERAL SEM GÁS COM 500ML.

3.6 – Para as equipes plantonistas do SAMU (Serviço de Atendimento Móvel de Saúde) e do Pronto Atendimento Municipal Fernanda Monteiro Marques, a quantidade a ser fornecida é de 14 (quatorze) refeições por dia, sendo 07 (sete) no almoço e 07 (sete) no jantar, imprerivelmente às 12h para o almoço e às 19h para o jantar, desse total, 05 (cinco) são para o Pronto Atendimento Municipal e 02 (duas) para o SAMU, **TODOS OS DIAS**, incluindo sábados, domingos e feriados.

3.7 – Para os profissionais que atuam nas campanhas de vacinação, a quantidade a ser fornecida é de 40 (quarenta) refeições, com refrigerante e água mineral, por campanha. De acordo com o calendário anual do Ministério da Saúde serão realizadas 08 (oito) campanhas. A Secretaria Municipal de Saúde com antecedência enviará a empresa vencedora as datas em que as mesmas serão realizadas.

3.8 – A entrega do objeto ficará a cargo da Secretaria Municipal de Saúde.

3.9 – A empresa vencedora deverá providenciar a emissão do comprovante de fornecimento das refeições constando: nome, data, quantidade, descrição do produto, preço, assinatura identificada das partes.

4 – PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

4.1 – O prazo de validade desta proposta comercial é de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua entrega a Pregoeira, observado o disposto no caput e § único, do art. 110, da Lei Federal nº 8.666/93.

5 – DADOS BANCÁRIOS

BANCO:

AGÊNCIA:

CONTA CORRENTE:

_____, ____ de _____ de _____.
(Local e Data)

Assinatura do Representante Legal

Nome:

RG Nº e Órgão Emissor :