

(papel timbrado da empresa)

**ANEXO - II**

**PROPOSTA COMERCIAL (MODELO)**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2021**

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 os usuários do Centro de Atenção Psicossocial – CAPS e equipes plantonistas do SAMU (Serviço de Atendimento Móvel de Urgência) e do Pronto Atendimento Municipal Fernanda Monteiro Marques e do Centro de Triagem COVID-19 e os profissionais que atuam nas campanhas de vacinação do Município de Comendador Levy Gasparian.

**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 TOTAL OFERTADO**

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE					
ITEM	QUANT.	UND.	ESPECIFICAÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	SUBTOTAL
01	16.690	UND.	REFEIÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGEM CONTENDO DIVISÓRIAS, PARA AS EQUIPES PLANTONISTAS DO SAMU (SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA) E DA UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO MUNICIPAL FERNANDA MONTEIRO MARQUES, COMPOSTA DE: <b>CARNE:</b> BOVINA, OU SUÍNA, OU AVE, OU PEIXE. <b>ACOMPANHAMENTOS:</b> ARROZ; FEIJÃO; FAROFA, 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.		

02	1.200	UND.	REFEIÇÃO ACONDICIONADA EM EMBALAGEM CONTENDO DIVISÓRIAS, PARA CAMPANHAS DE VACINAÇÃO, COMPOSTA DE: <b>CARNE:</b> BOVINA. <b>ACOMPANHAMENTOS:</b> ARROZ; FEIJÃO; FAROFA; BATATA FRITA; SALADA VARIADA COM NO MÍNIMO 03 INGREDIENTES. <b>BEBIDAS:</b> 01 REFRIGERANTE EM LATA COM 350ML; 02 ÁGUA MINERAL SEM GÁS COM 500ML.		
<b>PREÇO TOTAL: R\$</b>					

**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 – CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL - CAPS, SAMU, PRONTO ATENDIMENTO MUNICIPAL E CENTRO DE TRIAGEM COVID-19 (\*)**

##### **CARNE:**

BOVINA, OU SUÍNA, OU AVE, OU PEIXE.

##### **ACOMPANHAMENTOS:**

ARROZ;

FEIJÃO;

FAROFA, 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 os pacientes em tratamento no CAPS, a quantidade estimada é de aproximadamente 30 (trinta) refeições por dia, podendo variar de acordo com a necessidade.

**3.7** - A quantidade a ser fornecida de refeições por dia para os pacientes do CAPS, será comunicada a empresa fornecedora até as 17h (dezesete) horas do dia anterior, e deverá ser entregue impreterivelmente às 11:30 horas, de segunda a sexta-feira.

**3.8** – O Fornecedor deverá efetuar a entrega do pedido no CAPS Caminho Novo, situado na Estrada União e Indústria, Km 131, n 139, Reta, Comendador Levy Gasparian/RJ, no horário de 8:00 às 16:00 horas.

**3.9** - Para as equipes plantonistas do SAMU (Serviço de Atendimento Móvel de Saúde) e do Pronto Atendimento Municipal Fernanda Monteiro Marques e do Centro de Triagem, a quantidade a ser fornecida é de 26 (vinte e seis) refeições por dia, sendo 13 (treze) no almoço e 13 (treze) no jantar, impreterivelmente às 12h para o almoço e às 19h para o jantar, desse total, 02 (duas) são para o SAMU, 06 (seis) são para Pronto Atendimento Municipal e 05 (cinco) para o Centro de Triagem, **TODOS OS DIAS**, incluindo sábados, domingos e feriados.

**3.10** – 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 a quantidade estimada de campanhas a serem realizadas será de 30 (trinta) no período. A Secretaria Municipal de Saúde com antecedência enviará a empresa vencedora as datas em que as mesmas serão realizadas as campanhas.

**3.11** – A entrega do objeto referente ao SAMU, PRONTO ATENDIMENTO MUNICIPAL E CENTRO DE TRIAGEM COVID-19 e CAMPANHA DE VACINAÇÃO, ficará a cargo da empresa vencedora.

**3.12** – A empresa vencedora deverá providenciar a emissão do comprovante de fornecimento das refeições constando: data, quantidade, preço, descrição do produto, assinatura identificada por quem de direito.

## **4 – DO RECEBIMENTO**

**4.1** – O recebimento ocorrerá em 02 (duas) etapas:

**4.1.1 – Recebimento Provisório:** O objeto será recebido provisoriamente na data da entrega da fatura/nota fiscal, acompanhada dos respectivos comprovantes das refeições, aos lanches e bebidas fornecidos;

**4.1.2 – Recebimento Definitivo:** No prazo de 05 (cinco) dias úteis, após o recebimento provisório, a fiscalização avaliará as características do objeto que, estando em conformidade com as especificações exigidas, fará o recebimento definitivo atestando a respectiva fatura/nota fiscal.

**4.2 –** O aceite/aprovação do objeto pelo Município não exclui a responsabilidade civil da empresa vencedora por vício de quantidade e/ou qualidade ou disparidades com as especificações estabelecidas verificadas posteriormente, garantindo-se ao Município as faculdades previstas no art. 18, da Lei nº 8.078/90-Código de Defesa do Consumidor.

**4.3 –** A empresa vencedora é obrigada a trocar as refeições que venham a ser recusadas por não atenderem as especificações exigidas, **imediatamente** após a solicitação, sem que isso acarrete qualquer ônus para o Município ou a releve das sanções previstas na legislação vigente.

## **5 – 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.

## **6 – DADOS BANCÁRIOS**

BANCO:

AGÊNCIA:

CONTA CORRENTE:

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.  
(Local e Data)

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Representante Legal**

**Nome:**

**RG Nº e Órgão Emissor:**