**PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2018**

***ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA***

**MODALIDADE DE LICITAÇÃO:** Pregão Presencial.

**OBJETO:** registro de preços visando aquisição parcelada de refeições (tipo quentinhas e almoço), de coffee breaks, lanches individuais e refrigerantes, conforme especificações constantes do Termo de Referência (Anexo I), para suprir as necessidades dos órgãos públicos abaixo relacionados:

* Prefeitura Municipal de Itabaiana **Participante**
* Fundo Municipal de Assistência Social de Itabaiana **Participante**
* Fundo Municipal de Saúde de Itabaiana **Gestor**
* Superintendência Municipal de Trânsito e Transporte de Itabaiana **Participante**

1. **- OBJETIVO**

1.1 – O presente Termo de Referência tem por objetivo definir o conjunto de elementos que nortearão o registro de preços visando futuras contratações de empresas para fornecimento parcelado de refeições (tipo quentinhas e almoço), de coffee breaks, lanches individuais e refrigerantes, com vistas ao desenvolvimento dos serviços públicos.

1. **– JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO**

2.1 – A aquisição em tela visa atender à demanda do Fundo Municipal de Saúde de Itabaiana, no que se refere ao atendimento aos usuários do SUS.

2.2 – As aquisições, objeto da presente licitação, caracterizam-se como de natureza comum, tendo em vista que são geralmente oferecidos por diversos fornecedores e facilmente comparáveis entre si, de modo a permitir a decisão de compra com base no menor preço, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

2.3 – A adoção do SRP – Sistema de Registro de Preços enquadra-se perfeitamente nos perfilhados do Art. 2º, incisos I, II, III e IV, do Decreto Municipal n° 171/2017, de 07 de dezembro de 2017, pela conveniência da aquisição parcelada dos bens, já que são adquiridos frequentemente, como também em função do desconhecimento da quantidade a ser efetivamente adquirida, somente podendo ser a mesma estimada, proporcionando melhor planejamento dos gastos públicos.

1. **– FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

3.1 – A contratação objeto deste Termo de Referência tem amparo legal, na Lei nº 10.520 subsidiada pela Lei nº 8666/93 e suas alterações, Lei Complementar n° 123/06, Decreto Municipal n° 004/2006, de 02 de janeiro de 2006 e Decreto Municipal n° 171/2017, de 07 de dezembro de 2017.

1. **– PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS**

4.1 – O Fundo Municipal da Saúde será o Órgão responsável pelo controle e administração da Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação.

4.2 – A emissão das Ordens de Fornecimentos será da inteira responsabilidade e iniciativa dos órgãos usuários do registro, cabendo aos mesmos todos os atos de administração junto as Fornecedoras e serão formalizados através da emissão da(s) Nota(s) de Empenho(s).

4.3 – Não poderá ser emitida qualquer Ordem de Fornecimento sem a prévia existência do respectivo crédito orçamentário.

4.4 – Visando a manutenção da qualidade do produto, a alimentação deve ser preparada da seguinte forma:

**4.4.1. Das Refeições (Item 01 e 02) (Item 08 e 09):**

4.4.1.1. As refeições, objeto deste Termo de Referência, serão entregues nos locais indicados pela Secretaria Municipal de Saúde, conforme solicitação da mesma e diariamente, da seguinte forma:

4.4.1.1.1. Almoço: CAPS I; CAPS AD; Residência Terapêutica e Unidade de Acolhimento.

4.4.1.1.2. Jantar: CAPS AD; Residência Terapêutica e Unidade de Acolhimento.

4.4.1.2. Visando a manutenção da qualidade do produto, a alimentação deve ser preparada na data do seu fornecimento e entregue às 12:00 (doze) horas diariamente no local designado pela secretaria

4.4.1.3. O fornecimento, objeto deste Termo de Referência, deverá ser feito durante o prazo de vigência estabelecido.

4.4.1.4. O prazo de vigência será da data da sua assinatura da Ata de Registro de Preços, ou Contrato, ou documento equivalente, até 12 (doze) meses.

**4.4.2. Das Refeições (Item 03 e 04) (Item 10 e 11) (Item 15):**

4.4.2.1. As quentinhas serão entregues nos locais indicados pela devida secretaria solicitante, conforme solicitação em data previamente agendada e em conformidade com a Campanha ou o evento realizado.

4.4.2.2. Visando a manutenção da qualidade do produto, a alimentação deve ser preparada na data do seu fornecimento e entregue às 12:00 (doze) horas diariamente no local designado pela secretaria

4.4.2.3. O fornecimento, objeto deste Termo de Referência, deverá ser feito durante o prazo de vigência estabelecido.

4.4.2.4. O prazo de vigência será da data da sua assinatura da Ata de Registro de Preços, ou Contrato, ou documento equivalente, até 12 (doze) meses.

**4.4.3. Dos Coffee Breaks e lanches (Item 05 e 06) (Item 12 e 13) (Item 16, 17 e 18):**

4.4.3.1. Os Coffee Breaks e lanches serão entregues nos locais indicados pela secretaria solicitante, conforme solicitação e em data previamente agendada em conformidade com a Campanha ou o evento realizado.

4.4.3.2. Os Coffee Breaks e lanches serão fornecidos com base na solicitação, onde será discriminado quantidades e horário de fornecimento, podendo os mesmos serem preparados na véspera e fritados no dia da entrega, no que se refere aos salgados, já com relação aos demais itens deverão ser preparados no máximo no dia anterior

4.4.3.3. O fornecimento, objeto deste Termo de Referência, deverá ser feito durante o prazo de vigência estabelecido.

4.4.3.4. O prazo de vigência será da data da sua assinatura da Ata de Registro de Preços, ou Contrato, ou documento equivalente, até 12 (doze) meses.

**4.4.4. Dos Refrigerantes (Item 07 e 14):**

4.4.4.1. Com exceção dos Coffee Breaks, os demais itens podem vir acompanhados de refrigerantes ou não, a depender do evento e do órgão solicitante, os refringentes serão devidamente entregues conforme solicitação e em data previamente agendada em conformidade com a Campanha ou o evento realizado.

4.5 – As entregas das mercadorias, objeto desta licitação, serão entregues de forma parcelada, conforme necessidade, da secretaria solicitante e de acordo com os quantitativos por estas solicitados.

4.8 – Cumpridas as formalidades a Autoridade Competente atestará as Notas Fiscais através de aposição de carimbo com assinatura e as encaminhará a Secretaria Municipal da Saúde para pagamento.

4.9 – Os pagamentos serão efetuados a cada entrega, no valor correspondente as Ordens de Fornecimentos comprovadamente atendidas, mediante apresentação dos seguintes documentos:

4.9.1 – Nota(s) Fiscal(is) atestada(s) e liquidada(s);

4.9.2 – Prova de regularidade Fiscal e Trabalhista devidamente atualizada.

4.10 – Havendo disponibilidade financeira e cumpridas as formalidades, o Fundo Municipal de Saúde efetuará o pagamento das faturas até o décimo dia útil da apresentação das mesmas na Tesouraria Municipal.

4.11 – Nenhum pagamento será efetuado na ocorrência de qualquer uma das situações abaixo especificadas:

4.11.1 - A falta de atestação pelo Setor Competente, com relação ao cumprimento do objeto desta licitação, das notas fiscais emitidas pela Contratada;

4.11.2 - Na hipótese de estarem os documentos discriminados no subitem 28.1.2 com a validade expirada, o pagamento ficará retido até a apresentação de novos documentos, dentro do prazo de validade, não cabendo ao Fundo Municipal de Saúde nenhuma responsabilidade sobre o atraso no pagamento;

4.11.3 - Decorridos 15 (quinze) dias contados da data em que os pagamentos estiverem retidos, sem que a Fornecedora apresente a documentação hábil para liberação dos seus créditos, esta poderá ter seu registro cancelado unilateralmente pelo Fundo Municipal de Saúde, ficando assegurado a Fornecedora, tão somente, o direito ao recebimento do pagamento dos materiais efetivamente entregues e atestados;

4.11.4 – O Fundo Municipal de Saúde poderá deduzir, do montante a pagar, os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada;

4.11.5 - Para efeito de pagamento, serão computados apenas os quantitativos efetivamente fornecidos.

1. **– ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

5.1 – Os itens abaixo relacionados (item 01 a 07) destinam-se à ampla participação.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Und.** | **Quant.** |
| **1** | Refeições tipo almoço, em embalagem nº. 09, obedecendo ao cardápio em Apenso a este Termo de Referência, a serem entregues de seg. a dom. | Un. | **11.250** |
| **2** | Refeições tipo jantar, em embalagem nº. 09, obedecendo ao cardápio em Apenso a este Termo de Referência, a serem entregues de seg. a dom. | Un. | **6.000** |
| **3** | Quentinhas em embalagem nº 009, nas opções: carnes: bovina, aves (frango), saladas de verduras, feijão tropeiro ou de calda, arroz e farofa. | Un. | **16.725** |
| **4** | Almoço para eventuais visitantes e ou autoridades, como também atendimento a termos de convênios, cooperação, convênio e outros (Almoço: arroz; feijão tropeiro; feijão em calda; farofa; farofinha; macarrão; saladas; carne bovina, suína, frango; fígado; coração de galinha e boi). | Un. | **6.375** |
| **5** | Fornecimento de coffee break para uma media estimada de 100 (cem) pessoas com cardápio de: Salgados variados (folheados, coxinhas, pasteis, barquetes, empadas, Sanduíches naturais (atum, frango e ricota), mínimo de 04 (quatro) porções por pessoa; Pães (pão de queijo, batata e de milho), mínimo de 02 (dois) porções por pessoa; Sequilhos diversos (nata, goiaba, milho e queijo) mínimo de 03 (três) porções por pessoa; Docinhos (sonho de valsa, brigadeiro e surpresa) mínimo de 04 (quatro) porções por pessoa; Torta doce e salgada aproximadamente 04 (quatro) Kg cada; Salada de frutas; Bebidas: café (04 litros), leite (01 litro), refrigerantes (08 litros), suco natural (quatro sabores – 12 litros), e achocolatado (05 litros). | Un. | **120** |
| **6** | Fornecimento de coffee break para uma media estimada de 50 (cinquenta) pessoas com cardápio de: Salgados variados (folheados, coxinhas, pasteis, barquetes, empadas, Sanduíches naturais (atum, frango e ricota), mínimo de 04 (quatro) porções por pessoa; Pães (pão de queijo, batata e de milho), mínimo de 02 (dois) porções por pessoa; Sequilhos diversos (nata, goiaba, milho e queijo) mínimo de 04 (quatro) porções por pessoa; Torta doce e salgada aproximadamente 02 (dois) Kg cada; Salada de frutas; Bebidas: café (02 litros), leite (01 litro), refrigerantes (04 litros), suco natural (quatro sabores – 06 litros), e achocolatado (02 litros). | Un. | **82** |
| **7** | Refrigerante em lata 350ml. | Un. | **23.250** |

5.2 – Os itens abaixo relacionados (item 08 a 14) destinam-se exclusivamente à participação de Microempresas (ME) e de Empresas de Pequeno Porte (EPP), em cumprimento ao Art. 48, inciso III, da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar n° 147, de 08 de agosto de 2014.

5.3 – Estes itens foram selecionados por corresponderem a aproximadamente 25% (vinte e cinco por cento) do objeto da licitação e de seu valor estimado, conforme preceitos da LC 123/2006.

5.3.1 – Em não havendo ME’s e EPP’s dos itens 08 a 14, os mesmos serão redirecionados as demais licitantes, em conformidade com os termos do inciso II Art. 49 da Lei complementar nº 126/2003.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Und.** | **Quant.** |
| **8** | Refeições tipo almoço, em embalagem nº. 09, obedecendo ao cardápio em Apenso a este Termo de Referência, a serem entregues de seg. a dom. | Un. | **3.750** |
| **9** | Refeições tipo jantar, em embalagem nº. 09, obedecendo ao cardápio em Apenso a este Termo de Referência, a serem entregues de seg. a dom. | Un. | **2.000** |
| **10** | Quentinhas em embalagem nº 009, nas opções: carnes: bovina, aves (frango), saladas de verduras, feijão tropeiro ou de calda, arroz e farofa. | Un. | **5.575** |
| **11** | Almoço para eventuais visitantes e ou autoridades, como também atendimento a termos de convênios, cooperação, convênio e outros (Almoço: arroz; feijão tropeiro; feijão em calda; farofa; farofinha; macarrão; saladas; carne bovina, suína, frango; fígado; coração de galinha e boi). | Un. | **2.125** |
| **12** | Fornecimento de coffee break para uma media estimada de 100 (cem) pessoas com cardápio de: Salgados variados (folheados, coxinhas, pasteis, barquetes, empadas, Sanduíches naturais (atum, frango e ricota), mínimo de 04 (quatro) porções por pessoa; Pães (pão de queijo, batata e de milho), mínimo de 02 (dois) porções por pessoa; Sequilhos diversos (nata, goiaba, milho e queijo) mínimo de 03 (três) porções por pessoa; Docinhos (sonho de valsa, brigadeiro e surpresa) mínimo de 04 (quatro) porções por pessoa; Torta doce e salgada aproximadamente 04 (quatro) Kg cada; Salada de frutas; Bebidas: café (04 litros), leite (01 litro), refrigerantes (08 litros), suco natural (quatro sabores – 12 litros), e achocolatado (05 litros). | Un. | **40** |
| **13** | Fornecimento de coffee break para uma media estimada de 50 (cinquenta) pessoas com cardápio de: Salgados variados (folheados, coxinhas, pasteis, barquetes, empadas, Sanduíches naturais (atum, frango e ricota), mínimo de 04 (quatro) porções por pessoa; Pães (pão de queijo, batata e de milho), mínimo de 02 (dois) porções por pessoa; Sequilhos diversos (nata, goiaba, milho e queijo) mínimo de 04 (quatro) porções por pessoa; Torta doce e salgada aproximadamente 02 (dois) Kg cada; Salada de frutas; Bebidas: café (02 litros), leite (01 litro), refrigerantes (04 litros), suco natural (quatro sabores – 06 litros), e achocolatado (02 litros). | Un. | **28** |
| **14** | Refrigerante em lata 350ml. | Un. | **7.750** |

5.4 – Os itens abaixo relacionados (item 15 a 18) destinam-se exclusivamente à participação de Microempresas (ME) e de Empresas de Pequeno Porte (EPP), por conta do valor estimado e em cumprimento ao Art. 48, inciso I, da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar n° 147, de 08 de agosto de 2014.

5.4.1 – Em não havendo ME’s e EPP’s dos itens 15 a 18, os mesmos serão redirecionados as demais licitantes, em conformidade com os termos do inciso II Art. 49 da Lei complementar nº 126/2003

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Und.** | **Quant.** |
| **15** | Almoço que será servido aos caminhoneiros e deverá conter: Arroz com ervilha e cenoura; feijão tropeiro; macarrão; farofa com manteiga e cebola; selada vinagrete; carne bovina, frango, suína; calabresa. O almoço será servido a um quantitativo estimado de 3.000 (três mil pessoas) e para a realização dos serviços será necessários 25 (vinte e cinco) garçons que serão por conta da empresa vencedora. | Un. | **1** |
| **16** | Fornecimento de coffee break para uma media estimada de 25 (vinte e cinco) pessoas com cardápio de: Salgados variados (folheados, coxinhas, pasteis, barquetes, empadas, Sanduíches naturais (atum, frango e ricota), mínimo de 04 (quatro) porções por pessoa; Pães (pão de queijo, batata e de milho), mínimo de 02 (dois) porções por pessoa; Torta doce e salgada aproximadamente 02 (dois) Kg cada; Salada de frutas; Bebidas: café (01 litro), leite (01 litro), refrigerantes (02 litros), suco natural (quatro sabores – 04 litros), e achocolatado (01 litro). | Un. | **80** |
| **17** | Coffe break (para 150 pessoas) – comidas típicas juninas (Pé de moleque, milho verde, amendoim, bolo de milho, bolo de macaxeira, pamonha e canjica). | Un. | **20** |
| **18** | Lanche individual, contendo sanduíche (pão de forma, carne de hambúrguer bovina ou de frango, queijo mozzarella, presunto e salada), peso mínimo 150g, devidamente embalado. | Un. | **3.200** |

* 1. **DEMONSTRATIVO DOS QUANTITATIVOS POR ÓRGÃOS PARTICIPANTES**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Denominação Genérica** | **Quantidade** | | | | |
| **Saúde** | **Prefeitura** | **SMTT** | **Assistência** | **Total** |
| Refeições tipo almoço, em embalagem nº. 09, obedecendo ao cardápio em **Apenso a este Termo de Referência**, a serem entregues de seg. a dom. | 15.000 |  |  |  | **15.000** |
| Refeições tipo jantar, em embalagem nº. 09, obedecendo ao cardápio em **Apenso a este Termo de Referência**, a serem entregues de seg. a dom. | 8.000 |  |  |  | **8.000** |
| Quentinhas em embalagem nº 009, nas opções: carnes: bovina, aves (frango), saladas de verduras, feijão tropeiro ou de calda, arroz e farofa. | 700 | 18.000 | 3.600 |  | **22.300** |
| Almoço para eventuais visitantes e ou autoridades, como também atendimento a termos de convênios, cooperação, convênio e outros (Almoço: arroz; feijão tropeiro; feijão em calda; farofa; farofinha; macarrão; saladas; carne bovina, suína, frango; fígado; coração de galinha e boi). |  | 8.500 |  |  | **8.500** |
| Almoço que será servido aos caminhoneiros e deverá conter: Arroz com ervilha e cenoura; feijão tropeiro; macarrão; farofa com manteiga e cebola; selada vinagrete; carne bovina, frango, suína; calabresa. O almoço será servido a um quantitativo estimado de 3.000 (três mil pessoas) e para a realização dos serviços será necessários 25 (vinte e cinco) garçons que serão por conta da empresa vencedora. |  | 1 |  |  | **1** |
| Fornecimento de coffee break para uma media estimada de 100 (cem) pessoas com cardápio de: Salgados variados (folheados, coxinhas, pasteis, barquetes, empadas, Sanduíches naturais (atum, frango e ricota), mínimo de 04 (quatro) porções por pessoa; Pães (pão de queijo, batata e de milho), mínimo de 02 (dois) porções por pessoa; Sequilhos diversos (nata, goiaba, milho e queijo) mínimo de 03 (três) porções por pessoa; Docinhos (sonho de valsa, brigadeiro e surpresa) mínimo de 04 (quatro) porções por pessoa; Torta doce e salgada aproximadamente 04 (quatro) Kg cada; Salada de frutas; Bebidas: café (04 litros), leite (01 litro), refrigerantes (08 litros), suco natural (quatro sabores – 12 litros), e achocolatado (05 litros). | 30 | 100 | 10 | 20 | **160** |
| Fornecimento de coffee break para uma media estimada de 50 (cinquenta) pessoas com cardápio de: Salgados variados (folheados, coxinhas, pasteis, barquetes, empadas, Sanduíches naturais (atum, frango e ricota), mínimo de 04 (quatro) porções por pessoa; Pães (pão de queijo, batata e de milho), mínimo de 02 (dois) porções por pessoa; Sequilhos diversos (nata, goiaba, milho e queijo) mínimo de 04 (quatro) porções por pessoa; Torta doce e salgada aproximadamente 02 (dois) Kg cada; Salada de frutas; Bebidas: café (02 litros), leite (01 litro), refrigerantes (04 litros), suco natural (quatro sabores – 06 litros), e achocolatado (02 litros). | 50 | 30 | 10 | 20 | **110** |
| Fornecimento de coffee break para uma media estimada de 25 (vinte e cinco) pessoas com cardápio de: Salgados variados (folheados, coxinhas, pasteis, barquetes, empadas, Sanduíches naturais (atum, frango e ricota), mínimo de 04 (quatro) porções por pessoa; Pães (pão de queijo, batata e de milho), mínimo de 02 (dois) porções por pessoa; Torta doce e salgada aproximadamente 02 (dois) Kg cada; Salada de frutas; Bebidas: café (01 litro), leite (01 litro), refrigerantes (02 litros), suco natural (quatro sabores – 04 litros), e achocolatado (01 litro). | 20 | 20 | 10 | 30 | **80** |
| Coffe break (para 150 pessoas) – comidas típicas juninas (Pé de moleque, milho verde, amendoim, bolo de milho, bolo de macaxeira, pamonha e canjica). | 4 | 12 |  | 4 | **20** |
| Lanche individual, contendo sanduíche (pão de forma, carne de hambúrguer bovina ou de frango, queijo mozzarella, presunto e salada), peso mínimo 150g, devidamente embalado. | 1.000 | 1.000 | 200 | 1.000 | **3.200** |
| Refrigerante em lata 350ml. | 1.200 | 25.000 | 3.800 | 1.000 | **31.000** |

1. **– OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

6.1 – As obrigações do Contratante são aquelas constantes da Minuta da Ata de Registro de Preços, Anexo VII do presente Edital.

1. **– OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

7.1 – As obrigações da Contratada são aquelas constantes da Minuta da Ata de Registro de Preços, Anexo VII do presente Edital.

Itabaiana/SE, 01 de fevereiro de 2018.

José Matheus Tavares de Lima

***Coord. Setor de Compras***

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2018**

***APENSO AO ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA***

**APENSO AO TERMO DE REFERÊNCIA**

**Cardápio Semanal Para Almoço**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Preparações**  **Dias da Semana** | **SEG** | **TER** | **QUA** | **QUI** | **SEX** | **SÁB** | **DOM** |
| **Salada Crua** | - tomate  - alface  - cebola  - Ou vinagrete | - tomate  - repolho  - cenoura  - Ou vinagrete | - beterraba  - alface  - pepino  - Ou vinagrete | - repolho  - beterraba  - cebola  - Ou vinagrete | - couve  - cenoura  - pepino  - Ou vinagrete | - tomate  - repolho  - cenoura  - Ou vinagrete | - beterraba  - alface  - pepino  - Ou vinagrete |
| **Salada Cozida** | - beterraba | - Batata  - Cenoura, chuchu fatiados. | -legumes sautê (batata, cenoura) | - Batata  - Cenoura, chuchu fatiados. | -Vagem cozida  Tomate, Repolho | - Batata  - Cenoura, chuchu fatiados. | -legumes sautê (batata, cenoura) |
| **Proteína 1**  **ou**  **Proteína 2** | Almôndega ao sugo | Bife de Boi | Peixe a milanesa | Porco: Lombo | Churrasco misto | Carne de boi cozida | Peixe a milanesa |
| Isca de frango | Peixe: filé | Boi: bife acebolado | Fígado de boi | Frango Cozido | Peixe: filé | Churrasco misto |
| **Massa** | Espaguete com milho verde | Talharim ao alho e óleo | Macarrão ao molho | Espaguete | Parafuso com couve e cenoura | Talharim ao alho e óleo | Macarrão ao molho |
| **Arroz** | Arroz com ervilha e cenoura | Arroz branco com batata e cenoura | Arroz branco | Arroz branco com ervilha e milho verde | Arroz branco | Arroz branco com batata e cenoura | Arroz branco |
| **Feijão** | Feijão em caldo | Feijão em caldo | Feijão em caldo | Feijão em caldo | Feijão tropeiro | Feijão em caldo | Feijão em caldo |
| **Guarnição** | Farofa com cebola, coentro | Farofa de manteiga | Farofa de manteiga | Farofa com cenoura e cebola | Farofa com ovos | Farofa com cenoura e cebola | Farofa de manteiga |

**Cardápio Semanal Para Jantar**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Preparações**  **Dias da Semana** | **SEG** | **TER** | **QUA** | **QUI** | **SEX** | **SÁB** | **DOM** |
| **Jantar** | - Inhame  - Lombo cozido  - Café. | - Batata  - Frango  - Café. | - Macaxeira  - Ovo  - Café | - Cuscuz  - Leite  - Café | - Tapioca  - Frango  - Café | - Cuscuz  - Leite  - Café | - Hambúrguer (pão, ovo, mozzarella, presunto, carne de hambúrguer e alface) |

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2018**

***ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA***

\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_, \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

Ao

Pregoeiro do Fundo de Saúde de Itabaiana.

**Referente Pregão Presencial n° 006/2018-SRP.**

Prezado Senhor,

A empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, estabelecida \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, telefone/fax \_\_\_\_\_\_\_, e-mail \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, submete a apreciação de Vossa Senhoria, sua proposta relativa a licitação em epígrafe, cujo objeto é o registro de preços visando aquisição parcelada de refeições (tipo quentinhas e almoço), de coffee breaks, lanches individuais e refrigerantes para atender as necessidades de diversas secretarias deste município.

Entregaremos a mercadoria no local definido previamente pela secretaria/órgão municipal solicitante, sendo:

* a alimentação será devidamente preparada na data do seu fornecimento e entregue às 12:00 (doze) horas diariamente no local designado quando se tratar das refeições e almoço e 18:00 (dezoito) horas para o jantar;
* os Coffee Breaks serão entregues nos locais indicados pela secretaria solicitante, conforme solicitação e em data previamente agendada e em conformidade com a campanha ou o evento realizado, nas quantidades e horário previamente definido, podendo os mesmos serem preparados na véspera e fritados no dia da entrega, no que se refere aos salgados, já com relação aos demais itens deverão ser preparados no máximo no dia anterior.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Unid.** | **Quant.** | **Vl./Unid.** | **Vl./Total** |
| **1** |  |  |  | R$ ......,.. | R$ ......,.. |

A nossa proposta totalizou em R$ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Os pagamentos serão efetuados a cada entrega, no valor correspondente as Ordens de Fornecimento comprovadamente atendidas.

Manteremos nossa proposta válida até 60(dias) dias de sua abertura.

Declaramos que nos preços ofertados estão inclusas todas as despesas com transporte, taxas, tributos, impostos, encargos etc.

Segue em anexo planilha orçamentária com a especificação completa dos materiais, marcas, preços unitários e totais.

Dados pessoais do Representante Legal:

Nome:

RG n°:

CPF n°:

Estado Civil:

Endereço:

Dados Bancários:

Banco:

Agência:

Conta Corrente:

Sem mais,

Local e data.

Carimbo e assinatura do Representante Legal