

TERMO DE REFERÊNCIA DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1- DEFINIÇÕES E DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS.

1.1 Contratação **EMERGENCIAL** de empresa especializada na **PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS E CONGELADAS TRANSPORTADAS, SOB DEMANDA** para atender a unidade de **PRONTO ATENDIMENTO DR. MANOEL MAISETTE SALGADO – UPA RODEIO 24HRS** do município de Mogi das Cruzes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. O serviço inclui refeições, que deverá ser entregue no local indicado pela CONTRATANTE, caracterizando assim a modalidade delivery (entrega).

1.3. A presente contratação será pelo **período de 90 (noventa) dias**, podendo ser prorrogado por igual período, respeitados os limites máximos estabelecido no Regulamento de Compras da Fundação do ABC.

1.4. O escopo dos serviços da presente contratação envolve:

1.4.1. Fornecimento de alimentação e serviços envolvendo as etapas de aquisição, armazenamento de gêneros alimentícios, pré-preparo, preparo, porcionamento, distribuição e transporte de refeições congeladas;

1.4.2. A CONTRATADA se responsabilizará por todas as despesas relativas aos gêneros alimentícios, produtos de limpeza, conservação e higiene, taxas, impostos, e demais encargos necessários e relacionados à execução dos serviços; bem como, em caso de falta de água na rede pública, fornecimento de água para o preparo de refeições e para limpeza;

1.4.3 Operacionalização de todas as atividades da produção e administração dos serviços, visando assegurar uma alimentação de qualidade, com valor nutricional balanceado e em condições higiênico-sanitárias adequadas, de acordo com as legislações vigentes (Resolução RDC nº 63 de 06/07/00, Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004, Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, Resolução RDC nº 275 de 21/10/02, Portaria CVS nº 5 de 09/04/2013, Portaria CVS nº 15 de 07/11/91, Lei Municipal nº 8345 de 07/05/02 (Código Sanitário Municipal), PAT Lei nº 6321 de 14/04/76, Portaria nº 193 de 05/12/06, Portaria nº 2619 de 26/09/11, Resolução CFN nº 380 de 09/12/05, Lei nº 11346 de 15/09/06, Lei nº 12305 de 02/08/10) e demais legislações complementares;

1.5. O fornecimento de alimentação visa atender aos seguintes grupos de consumo:

1.5.1. Pacientes: fornecimento de dietas gerais destinadas a pacientes internos da unidade, de acordo com as necessidades específicas, na quantidade solicitada pela CONTRATANTE.

1.6. Quantidades Estimadas de Refeições:

UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO - RODEIO 24 HORAS			
PLANILHA DE ESTIMATIVA DO FORNECIMENTO DE DIETAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT. MENSAL ESTIMADO
1	Dieta Branda e Pastosa	350 gramas	129
2	Dieta Pastosa Liquidificada	200 gramas	38
3	Dieta Liquidificada sem resíduos	200 gramas	30
4	Dieta Livre ou Geral	350 gramas	58
5	Refeições Hipossódicas e Hipocalêmicas	300 gramas	17

1.7. Horários de distribuição das refeições diárias por unidade:

1.7.1. Os horários de entrega das refeições serão predeterminados pela CONTRATANTE.

1.8. Local de Prestação dos Serviços:

1.8.1 O serviço de prestação será realizado na unidade de saúde:

UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO RODEIO "DR. MANOEL MAISETTE SALGADO" - Av. Pedro Romero, s/n, Bairro Jardim Rodeio, Mogi das Cruzes - CEP: 08780-200

2. JUSTIFICATIVA

Em função do elevado tempo de permanência de pacientes que necessitam de suporte hospitalar, não disponível, faz-se necessário o fornecimento de alimentação aos mesmos no período que aguardam a regulação.

Como é sabido, os serviços relacionados à saúde pública possuem incontestável relevância, não apenas por tratar-se do maior bem tutelado pelo direito, mas também pela delicadeza e sensibilidade que o tema requer, sobretudo quando ao fornecimento de alimentação hospitalar, neste caso, a esta Unidade, executada ininterruptamente de maneira a assegurar

a incolumidade dos usuários do sistema bem como a plenitude dos serviços prestados ao cidadão.

A contratação de empresa terceirizada para fornecimento de Alimentação e Nutrição visa à captação de serviço especializado junto a uma empresa do ramo, qualificada tecnicamente que tenha disponibilidade para atender as necessidades destes serviços com qualidade e eficiência na execução.

A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no atendimento psicossocial.

3. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

3.1.1. Especificações Detalhadas do Serviço:

- a) O serviço inclui produção das refeições, que deverá ocorrer **nas dependências da contratada ou se empresa possuir alguma instalação dentro do município, esta poderá ser utilizada** e a distribuição nos locais indicados pela CONTRATANTE, caracterizando assim a modalidade delivery (entrega).
- b) A execução do serviço abrange: aquisição de matéria-prima em conformidade com o especificado neste Termo; manipulação e preparo das refeições; fornecimento das refeições e dos materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, entre outros necessários à perfeita execução do serviço), transporte adequado e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária;
- c) A Contratada deverá executar todas as atividades necessárias a cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:
- A programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral como embalagens, guardanapos, talheres, etc
 - A aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral, realizando o controle quantitativo e o armazenamento dos mesmos;
 - O pré-preparo e a cocção dos alimentos;
 - O acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos;
 - A expedição, o transporte, a distribuição e o porcionamento das refeições aos comensais;
 - A higienização das dependências, dos equipamentos e dos utensílios envolvidos na prestação dos serviços;

4. INFORMAÇÕES GERAIS PARA O FORNECIMENTO

5.1. As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária, principalmente no tocante ao controle de temperatura.

5.2. As refeições deverão ser produzidas pela CONTRATADA em local apropriado para essa finalidade, que seja de sua exploração, e o mesmo deve estar de acordo com todas as normas da vigilância sanitária;

5.3. O serviço a ser prestado é de refeições congeladas transportadas de modo que toda operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA. As refeições serão servidas nos refeitórios da CONTRATANTE em horário definido neste Termo;

5.5 A produção, porcionamento, distribuição e expedição/transporte das refeições deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, qualidade das preparações, quantidade porcionada e temperatura, para que realize as alterações ou adaptações necessárias caso seja observada qualquer inadequação, visando o atendimento adequado e satisfatório. O CONTRATANTE, quando julgar necessário, poderá realizar a supervisão de qualquer parte do processo, a qualquer momento, sem prévia autorização por parte da CONTRATADA;

5.6. A CONTRATADA será responsável pela produção, porcionamento e montagem realizados em sua cozinha central própria e transporte das refeições às unidades de Serviços. O porcionamento das refeições deverá ser uniforme e respeitar o per capita estabelecido pelo CONTRATANTE;

6. INFORMAÇÕES GERAIS PARA O FORNECIMENTO

6.1. O transporte das refeições prontas, realizadas entre as cozinhas e os serviços de saúde é de responsabilidade da CONTRATADA, a qual deve apresentar para o objeto da presente contratação o Certificado Sanitário de todos os **veículos** utilizados, conforme o Art. 87º da Lei Estadual nº 10.083, de 23 de setembro de 1998 e Art. 07º da Portaria CVS nº 04, de 21 de março de 2011, retificada em 31 de março de 2011, e outras normas complementares vigentes. Deverá ser entregue ao CONTRATANTE uma cópia do certificado de cada veículo, inclusive, das suas renovações;

6.2. Os transportes das refeições prontas devem seguir todos os preceitos estabelecidos pelas legislações vigentes (Portaria CVS 15 de 07/11/1991, Portaria CVS 5 de 09/04/2013 e Resolução RDC 216 de 15/09/2004 e demais vigentes);

6.3. A CONTRATADA deverá programar, no mínimo, 01 (uma) entrega por semana, conforme os horários estabelecidos e se adequando aos horários iniciais de distribuição das refeições da unidade do CONTRATANTE.

6.4. Deve ser prevista pela CONTRATADA a disponibilização de transporte suplementar para adequação dos serviços que o CONTRATANTE julgar necessário;

6.5. Os veículos de transporte das refeições prontas para o consumo deverão seguir os preceitos abaixo:

- a) O transporte deverá ser por meio de veículos apropriados, seguindo todos os preceitos estabelecidos na legislação vigente e identificados que estão a serviço da CONTRATADA;
- b) Deverão ser isotérmicos e constituídos de material liso, atóxico e impermeável;
- c) Deverão possuir estrados modulares (pallets) plásticos, antiderrapante, em cor clara, que possibilite a retirada para higienização;
- d) Deverão ser mantidos sob bom estado de conservação e higiene diária, de forma a assegurar sua limpeza e desinfecção;
- e) A cabine do condutor deverá ser isolada da área que transporta alimentos.

6.6 A CONTRATADA deverá dispor de tantos veículos e funcionários quantos forem necessários a fim de transportar as refeições para todas as unidades que têm a responsabilidade de abastecer, cumprindo rigorosamente os horários estabelecidos e assegurando as condições de consumo e qualidade das refeições;

6.7. Para o devido acondicionamento e transporte, as refeições da deverão estar embaladas individualmente, em embalagens descartáveis de polipropileno com três divisões e capacidade aproximada de 1150ml e dimensões externas de 268x183x53mm, que permita a utilização segura em micro-ondas.

6.8 As mesmas deverão ser acondicionadas em caixas térmicas apropriadas para o transporte de alimentos prontos para o consumo (tipo HotBox), com gelos reutilizáveis rígidos (tipo Gelox) para as preparações que necessitem de refrigeração, e devidamente identificadas (nome da empresa produtora com seu endereço completo e CNPJ, nome da preparação, nome da unidade de destino, horário de manipulação, prazo de validade e instruções sobre sua conservação), visando garantir a temperatura, a qualidade sensorial e higiênica dos alimentos transportados;

6.9 As caixas térmicas, as garrafas térmicas e os gelos reutilizáveis rígidos devem ser utilizados exclusivamente para este fim, mantidos sob adequado estado de conservação e higiene diária. Deverão ser substituídos pela CONTRATADA quando expirado seu prazo de validade ou quando constatado pelo CONTRATANTE más condições de conservação,

inclusive, sobre sua aparência, de modo que interfira na qualidade sensorial e segurança dos alimentos;

6.10. Os funcionários que trabalham no transporte das refeições deverão apresentar crachá com identificação e logotipo da empresa, manter barbas e bigodes raspados diariamente, fazer uso de toucas (mesmo quando da utilização de bonés), utilizar uniformes apropriados, limpos e trocados diariamente, e sapatos fechados e limpos. Os profissionais devem estar treinados para o manuseio adequado das refeições e possuir sistema de comunicação por rádio, telefone celular ou outro meio de comunicação à distância, devendo ser disponibilizado o mesmo meio de comunicação aos representantes do CONTRATANTE;

7. DO CONTROLE E MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

7.1. Os pagamentos dos serviços serão efetuados **com base nos quantitativos de itens/refeições/serviços efetivamente fornecidos e atestados pelo CONTRATANTE**. Desse modo, o fornecimento das refeições deverá ter controle diário;

7.1.1. O controle será feito por meio de documento (*romaneio*) entregue e atestado por responsável em cada unidade;

7.1.2. Após o término de cada período mensal, a CONTRATADA elaborará um relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços fornecidos e refeições efetivamente servidas, apresentando os documentos e planilhas de controle;

7.1.3. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, o responsável da Unidade de Serviço atestará a medição mensal, comunicando à CONTRATADA, no prazo de 03 (três) dias contados do recebimento do relatório, o valor aprovado e autorizando a emissão da correspondente fatura, as quais devem ser emitidas da seguinte forma:

a) Notas Fiscais/Faturas correspondentes aos serviços executados no âmbito das unidades deverão ser emitidas contra a Fundação do ABC – MOGI DAS CRUZES I – CNPJ Nº 57.571.275/0022-27 - situada à Rua Pedro Romero, S/N - Bairro Rodeio – Mogi das Cruzes/SP.

b) A CONTRATADA deverá encaminhar a nota fiscal com os valores referentes aos serviços prestados, fazendo referência no corpo da nota a qual unidade pertence. O responsável pela Unidade de Serviço atestará os serviços prestados e após, encaminhará as respectivas notas fiscais para FUABC.

c) A CONTRATADA deverá indicar no corpo da nota fiscal as exigências contidas na resolução 23/2022, que aprova as alterações as instruções n 1/2020, do Tribunal de contas do Estado de São Paulo, as notas fiscais deverão obrigatoriamente conter:

- Indicação da Contratante: FUNDAÇÃO DO ABC
- Indicação do Contrato de Gestão nº 90/20
- Número do processo de compras Nº - MC0030/23
- Fonte pagadora: Prefeitura Municipal de Mogi das Cruzes

7.1.4 Os valores para pagamento serão apurados mediante a aplicação dos preços unitários contratados e às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas e serviços fornecidos, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pelo CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.

8. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

8.1 A Contratada deve cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, e cumprir a legislação pertinente;

8.2. A Contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;

8.3. Executar o serviço objeto do contrato em suas próprias instalações;

8.4. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs);

8.5. Submeter-se às normas de segurança do Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências;

8.6. Estabelecer o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço através do método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);

8.9. Utilizar os gêneros e os produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o número de registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

8.10. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;

8. 11. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas, conforme a legislação vigente (CVS n.º 5/2013);

- 8.12. Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização. Ressaltasse que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- 8.13. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante pré-preparo e preparo final;
- 8.14. Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis. Ressalta-se que o uso de luvas não implica a eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- 8.15. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;
- 8.16. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;
- 8.17. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;
- 8.18. Manter utensílios, equipamentos e locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- 8.19. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes e janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- 8.20. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos órgãos competentes e qualidade comprovada;
- 8.21. Observar as regras de boa técnica e de segurança quanto aos equipamentos e utensílios de uso de sua cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;
- 8.22. Obedecer, na execução e desenvolvimento das atividades, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e

procedimentos internos do Contratante relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

8.23. Apresentar a cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras números 7 e 9, respectivamente, da Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

8.24 . Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados aos seus empregados na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;

8.25. Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;

8.26 Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação;

8.27. Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando à redução efetiva de emissões poluidoras na atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, no apoio e na supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou a gás natural veicular (GNV);

8.28 Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às expensas da Contratada, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

8.29 Realizar, para fins de recebimento, o controle diário do serviço efetivamente prestado;

8.30. Emitir a fatura/nota fiscal de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos;

8.31. A fiscalização e o controle do serviço pelo Contratante não exoneram nem diminuem a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato;

8.32. Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal n.º 12.305, de 02 de agosto de 2010, quanto à produção, acondicionamento e à destinação final de resíduos sólidos;

8.33. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e as características dos comensais, incluindo respeito a restrições religiosas e ideológicas dos comensais, possibilitando, dessa forma, atendimento adequado;

8.34. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, com a devida identificação do valor calórico;

8.35. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente, de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento;

8.36. Deverá ser efetuado o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida mensalmente, assim como a análise da água a ser utilizada e/ou consumida no preparo das refeições, com a finalidade de encaminhar as amostras a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares;

8.38. Durante a execução do serviço, a Contratada deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento da temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado, com base na Portaria CVS n.º 5, de 19 de abril de 2013;

9. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

9.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

9.2. Prestar todas as informações e esclarecimentos que os empregados da CONTRATADA, encarregados da execução do objeto deste contrato, venham solicitar para o desenvolvimento dos trabalhos

9.3. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;

9.4. Conferir e aprovar a medição das refeições efetivamente fornecidas;

9.5. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

9.6 Encaminhar para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

9.7 Avaliar e fiscalizar a prestação de serviço do escopo deste CONTRATO;

9.8 Comunicar por escrito a CONTRATADA sobre qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

9.9 A FUNDAÇÃO DO ABC não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

10.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste.

10.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

10.3 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

10.4. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

10.5. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

10.6 O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

10.7 O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

10.8 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente.

ANEXO 1 - MODELO DE PROPOSTA

(em papel timbrado da empresa participante)

À
FUNDAÇÃO DO ABC/ UPA RODEIO

A empresa (razão social da participante), inscrita no CNPJ n.º xx.xxx.xxx/xxxx-xx, com sede no (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) (nome do representante Legal), infra-assinado, para os fins do processo n.º **MC0095/23** para suprir a unidade **UPA RODEIO – Mogi das Cruzes**, apresenta a seguinte proposta de preço:

UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO – UPA RODEIO - FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONGELADAS SOB DEMANDA					
DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL ESTIMADO	VALOR GLOBAL MÁXIMO - PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES
DIETA BRANDA E PASTOSA	350 GRAMAS	129	R\$ -	R\$ -	R\$ -
DIETA PASTOSA LIQUIDIFICADA	200 GRAMAS	38	R\$ -	R\$ -	R\$ -
DIETA LIQUIDIFICADA SEM RESÍDUOS	200 GRAMAS	30	R\$ -	R\$ -	R\$ -
DIETA LIVRE OU GERAL	350 GRAMAS	58	R\$ -	R\$ -	R\$ -
DIETA HIPOSSÓDICAS E HIPOCALÊMICAS	300 GRAMAS	17	R\$ -	R\$ -	R\$ -
VALOR TOTAL			R\$ -	R\$ -	R\$ -

Valor mensal para 12 (doze) meses em algarismos: xxxxx

Valor mensal para 12 (doze) meses por extenso: _____

Valor global para 12 (doze) meses em algarismos: xxxxx

Valor global para 12 (doze) meses por extenso: xxxxxx

1.2. **DA VALIDADE DA PROPOSTA:** A proposta deverá conter prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias, contados da adjudicação dos serviços ofertados.

1.3. **DECLARAMOS**, para os devidos fins, **QUE CONSIDERAMOS, NA FORMULAÇÃO DOS CUSTOS DA PROPOSTA DE PREÇOS OU SEJA**, todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta contratação emergencial

preço tais como: custos com mão de obra, equipamentos, materiais, utensílios e transporte, impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado.

Local, de de 2023.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, assinatura)