

**Carta Convite BRPC/EPP/RFQ/2020/009**

Caro Sr./Sra.,

O Escritório para Serviços de Projetos das Nações Unidas doravante designado UNOPS, convida empresas a submeter suas propostas e cotações para a **Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar (desjejum, lanches, almoço, jantar, e ceia), transportada porcionada, de forma contínua, para o Hospital Regina Pacis, Porto Velho - RO, visando ativação do hospital para combate ao COVID-19 no Brasil.**

As cotações deverão estar sujeitas às Condições Gerais do Contrato UNOPS e com a Lista de Requerimentos e processos que figuram nesta solicitação de cotações (RFQ).

Essa RFQ consiste do seguinte:

- Carta Convite desta RFQ
- Seção I: Particularidades do Pedido de Cotação
- Seção II: Requisitos Mínimos
- Seção III: Documentos a apresentar junto à proposta
  - Formulário A: Formulário de Envio de Proposta
  - Formulário B: Proposta Financeira
  - Formulário C: Formulário de Experiência Anterior
  - Formulário D: Formulário de garantia de cumprimento
- Anexo 1: Condições e Minuta de Contrato para serviços
- Anexo 2: Informações nutricionais

Caso tenha interesse em submeter uma proposta comercial/ técnica em resposta a essa RFQ, favor prepará-la de acordo com os requerimentos e processos delineados nesse documento e submetê-la ao UNOPS antes do prazo final estabelecido na Seção I Particularidades do Pedido de Cotação.

Aguardamos a sua proposta.  
Equipe UNOPS-Brasil

## Seção I: Particularidades do Pedido de Cotação - RFQ

|   |   |
|---|---|
| Escopo  | <p>Este RFQ se refere à <b>Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar (desjejum, lanches, almoço, jantar, e ceia), transportada porcionada, de forma contínua, para o Hospital Regina Pacis, Porto Velho - RO, visando ativação do hospital para combate ao COVID-19 no Brasil.</b></p> <p>Conforme detalhado na Seção II: Requisitos Mínimos.</p>  |
| Contato para notificação e pedidos de esclarecimentos e envio de proposta | <p>Notificações e pedidos de esclarecimentos de dúvidas e encaminhamento de propostas relativos a este RFQ deverão ser submetidos para o e-mail eletrônico abaixo:</p> <p style="text-align: center;"><a href="mailto:brasil@unops.org">brasil@unops.org</a></p>  |
| Elegibilidade dos Proponentes   | <p>Submissão de propostas a nível Nacional (Brasil).</p>  |
| Validade da Proposta  | <p>As propostas deverão ter validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data limite de recebimento de cotações.</p>  |
| Moeda   | <p>Todos os preços das propostas devem ser cotados em <b>Reais (BRL)</b></p>  |
| Dados para faturamento  | <p>Escritório das Nações Unidas de Serviços Para Projetos - UNOPS<br/>CNPJ: 20.088.478/0001-22<br/>IE: Isento</p>   |
| Idioma das Propostas  | <p>Todas as propostas, informações, documentos ou quaisquer outras correspondências entre o UNOPS e as empresas participantes em relação a esse pedido de cotação deverão estar em <b>Português</b>.</p>  |
| Data limite para envio da proposta  | <p>Quanto antes possível, até dia <b>23/06/2020</b>, 18:00 , Horário de Brasília.</p>   |
| Método de Avaliação   | <p>As cotações serão avaliadas através da metodologia de avaliação: <b>menor Preço e oferta tecnicamente aceitável</b>.</p> <p>A qualquer momento durante a avaliação das propostas o UNOPS poderá solicitar esclarecimentos aos Ofertantes. A resposta da Ofertante não poderá apresentar qualquer modificação no conteúdo da proposta inicial no que diz respeito aos valores iniciais apresentados e também as suas características técnicas. O UNOPS utilizará as informações solicitadas para interpretar e avaliar a proposta em questão.</p> |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>Erros formais poderão ser dirimidos junto às empresas Ofertantes.</p> <p>É necessário apresentar cópia de todas autorizações, certificações e alvarás de funcionamento obrigatórias no Brasil para realização dos serviços prestados.</p>  |
| Cotações Parciais                        | <p>Cotações parciais não serão aceitas. Ofertantes devem enviar proposta para o total de produtos e serviços constantes nos Requisitos Mínimos Seção II. A avaliação será feita para todos os requisitos exigidos.</p>  |
| Documentos a apresentar junto à Proposta | <p>Ofertantes deverão incluir os seguintes documentos no momento do envio da sua proposta:</p> <p><b>Documentação Financeira</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formulário de Envio Proposta Financeira - <b>Formulário B</b></li> </ul> <p><b>Documentação Técnica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formulário de Envio de Proposta - <b>Formulário A</b></li> <li>• Formulário de Experiência Anterior - <b>Formulário C</b></li> <li>• Formulário de garantia de cumprimento - <b>Formulário D</b></li> <li>• Cópia de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ)</li> <li>• Cópia dos estatutos, Contrato Social, e respectivos documentos constitutivos</li> <li>• Certidão Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais emitida pela Receita Federal</li> <li>• cópia de todas autorizações, certificações e alvarás de funcionamento obrigatórias no Brasil</li> <li>- Comprovação da atuação dos Ofertantes por um período de no mínimo 03 (três) anos em serviços/projetos semelhantes, por meio de cópias de contratos ou certidão/atestado de capacidade técnica; relativos à prestação de serviços similares para empresas públicas e ou privadas.</li> </ul> |
| Tipo de Contrato a ser celebrado         | O UNOPS irá celebrar um contrato para serviços com o fornecedor adjudicado e emitir uma Purchase Order (Ordem de serviços) para início dos trabalhos.   |
| Condições Gerais de Contrato             | <p>As condições gerais de contrato estão disponíveis no link: <a href="http://www.unops.org/english/Opportunities/suppliers/how-we-procure/Pages/default.aspx">http://www.unops.org/english/Opportunities/suppliers/how-we-procure/Pages/default.aspx</a> nas línguas Inglês e espanhol.</p> <p>A versão em português está em anexo à esse edital.</p>  |
| Assinatura do Contrato                   | O UNOPS planeja realizar a assinatura do contrato até o dia <b>29/06/2020</b> .   |
| Seguro e Garantia de cumprimento         | O seguro previsto nas condições gerais de contrato, está sendo substituído por emissão de Garantia Bancária a ser apresentada pela empresa adjudicada antes da assinatura do contrato, de 5% do valor total do contrato, com validade durante toda a vigência do contrato.  |
| Registro no UNGM                         | Qualquer contrato resultante dessa RFQ obrigará o fornecedor a se/ /registrar no Mercado Global das Nações Unidas – United Nations Global Marketplace (UNGM). Fornecedores se registram acessando o site <a href="http://www.ungm.org">www.ungm.org</a> .   |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>O ofertante poderá submeter a sua proposta mesmo sem ser registrado no UNGM, todavia no momento da adjudicação do contrato este deverá se registrar antes de realizar a assinatura do contrato.</p> <p>O Guia de registro está na página:<br/> <a href="https://www.ungm.org/Shared/KnowledgeCenter/Pages/HelpCentre_Guides">https://www.ungm.org/Shared/KnowledgeCenter/Pages/HelpCentre_Guides</a></p> |
|--|---|

## Seção II – Requisitos Mínimos

**Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar (desjejum, lanches, almoço, jantar, e ceia), transportada porcionada, de forma contínua, para o Hospital Regina Pacis, Porto Velho - RO, visando ativação do hospital para combate ao COVID-19 no Brasil.**

### 1. Apresentação

O Escritório das Nações Unidas de Serviços para Projetos (United Nations Office for Project Services - UNOPS), é o organismo operacional das Nações Unidas que apoia diferentes parceiros na implementação de projetos de construção da paz, de ajuda humanitária e de desenvolvimento. O UNOPS ajuda a traduzir políticas em ações.

A missão do UNOPS é servir aos necessitados, expandindo a capacidade da ONU, de Governos, organizações privadas, ONGs e de outros parceiros, na gestão de seus projetos, de maneira eficiente e sustentável; aumentando a rapidez, diminuindo os riscos, impulsionando o custo-benefício e melhorando a qualidade.

Os principais serviços do UNOPS incluem gestão sustentável de projetos, infraestrutura sustentável e aquisições sustentáveis. Neste contexto, no âmbito do Acordo de Cooperação Técnica entre o Estado de Rondônia e UNOPS, visando combater a pandemia Covid19, está prevista a **Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar (desjejum, lanches, almoço, jantar, e ceia), transportada porcionada, de forma contínua, para o Hospital Regina Pacis, Porto Velho - RO, visando ativação do hospital para combate ao COVID-19 no Brasil.**

### 2. Objetivos

Este Termo de Referência, parte integrante do presente edital, tem por objetivo:

- Fornecer dados e informações mínimas, necessárias aos interessados em participar do RFQ, bem como estabelecer as obrigações e responsabilidades da empresa CONTRATADA;
- Orientar a contratação de empresa especializada e habilitada para prestação de serviços estabelecendo normas gerais e específicas, métodos de trabalho e padrões de qualidade para

os serviços descritos neste Termo de Referência, devendo ainda, serem considerados como complementares os demais documentos que compõem o processo licitatório. As atividades compreendendo o planejamento operacional, organização, execução e acompanhamento dos serviços, devem atender às especificações conforme descritas no item 3 deste Termo de Referência.

- Estabelecer que a execução dos serviços deve obedecer a todas as normas pertinentes regulamentadas por Órgãos Oficiais, Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), Ministério da Saúde (MS), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), além das normas e leis vigentes nos municípios onde o serviço será realizado, no que diz respeito aos aspectos aplicáveis ao objeto deste termo de referência.
- Estabelecer que os serviços prestados, bem como materiais, equipamentos e produtos a serem fornecidos, que constituem o objeto do presente termo de referência, deverão ser submetidos para avaliação e aprovação por parte do UNOPS em cada fase da prestação dos serviços, assim como da definição de diretrizes de desenvolvimento dos mesmos, definições de insumos/materiais;
- Estabelecer o nível de qualidade desejada para os serviços e critérios de qualificação técnica da proposta.

### **3. Objeto da contratação**

**Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar (desjejum, lanches, almoço, jantar e ceia), transportada porcionada, de forma contínua, para o Hospital Regina Pacis, à Rua Joaquim Nabuco, 2718, cep:78902-450, em Porto Velho - RO, Brasil.**

#### **3.1 Informações preliminares**

3.1.1. O Hospital de Campanha Regina Pacis funcionará com o objetivo de atender pacientes com SARS-CoV-2019 em estrutura já existente onde funcionava a Maternidade.

3.1.2. **Número de Leitos do Hospital onde os serviços serão prestados:** lotação máxima de 150 leitos.

3.1.3. **Dimensões do Local:** 2.919 m<sup>2</sup>

3.1.4. **Atividades a Serem Realizadas:**

I. Fornecimento de refeições para pacientes e funcionários do hospital Regina Pacis de acordo com quantitativo diário informado previamente pelo hospital; As

refeições dos pacientes devem ser transportadas porcionadas e a dos funcionários disponibilizadas em refeitório;

O quantitativo estimado encontra-se abaixo:

Desjejum Paciente: 150/dia  
 Desjejum funcionário: 151/dia  
 Lanche paciente (manhã e tarde): 300/dia  
 Almoço paciente: 150/dia  
 Almoço funcionário: 151/dia  
 Jantar paciente: 150/dia  
 Jantar funcionário: 151/dia  
 Ceia paciente: 150/dia

- II. Aquisição de insumos para preparação de todas as refeições, segundo cardápio predefinido pela equipe técnica (nutrição clínica) do hospital ou responsável de nutrição do Governo do Estado de Rondônia;
- III. Preparação na dependência externa DA CONTRATADA das refeições: almoço, jantar e ceia.
- IV. O desjejum de pacientes, bem como lanches de pacientes, deverá ser confeccionado na unidade hospitalar, cabendo à CONTRATADA a operacionalização dos mesmos, e o fornecimento em comodato, de equipamentos e utensílios necessários.
- V. Transporte das produções porcionadas e etiquetadas da unidade externa para o hospital;
- VI. Aferição da temperatura, bem como retirada de amostra para controle microbiológico das preparações;
- VII. Distribuição da refeição para funcionários no refeitório no modelo buffet com funcionário responsável pelo porcionamento;
- VIII. A CONTRATADA deverá fornecer obrigatoriamente, e com antecedência, a ANÁLISE NUTRICIONAL de todos os cardápios que serão oferecidos, com calorias, macro e micronutrientes;

### 3.1.5. Com Relação aos Profissionais que Prestarão os Serviços

- I. Somente profissionais devidamente capacitados devem executar as atividades;
- II. A CONTRATADA deverá dispor de plano de contingência para reposição de faltas e absenteísmo em tempo hábil, garantindo a prestação dos serviços contratados dentro dos níveis de qualidade e segurança esperados. O prazo máximo aceitável para reposição de faltas e absenteísmo será de 4 horas
- III. Os profissionais devem apresentar-se no local de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá com identificação visível e utilizando os EPIs necessários de acordo com a função;
- IV. Os profissionais devem ter apoio da CONTRATADA para esclarecimento de dúvidas, orientações imediatas ou correções que se fizerem necessárias durante o andamento do trabalho, quanto às atividades desempenhadas.

### 3.1.6. Uniformes e EPIs

- I. Os uniformes e EPIs serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

### 3.1.7. Equipamentos e Materiais:

É de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento, utilização adequada e conservação (incluindo manutenção corretiva) dos equipamentos a serem utilizados na execução dos serviços. Segue sugestão de equipamentos e materiais, podendo o mesmo ser negociado com o hospital ou equipe do UNOPS conforme necessidade:

- I. Utensílios de apoio, como: Pratos, bandejas plásticas para suporte de pratos, talher, garfo, faca, utensílios de servir (concha, colher, escumadeira, pegador de macarrão, pegador de salada, ambos tipo pinça, etc.).
- II. Balança eletrônica digital com capacidade mínima de 150Kg.
- III. Lavadora para pratos, talheres e utensílios com capacidade aproximada de 360 pratos/hora.
- IV. Pass Through vertical, aquecido, com capacidade aproximada de 560 litros.
- V. Chapa elétrica para grelhados a serem preparados nas dependências da CONTRATANTE, medindo aproximadamente 1.000cm X 60cm.
- VI. Refresqueira refrigerada, com agitadores, com capacidade aproximada de 40 litros, e recipientes transparentes.
- VII. Balcões térmicos; devendo ser 02 balcões quentes e um refrigerado para refeitório, sendo que a temperatura de conservação das refeições no balcão térmico terá que ser mantida acima de 80°C. Todos os balcões devem ser padronizados, e assegurada a padronização durante todo o período de contrato.
- VIII. Máquina seladora para fechamento de embalagens com talheres.
- IX. Computador e impressora.
- X. Outros, conforme sugestão abaixo:

#### PARA DESJEJUM E LANCHES:

- Cafeteira industrial a gás, Fatiador de frios, elétrico, semiprofissional.
- Utensílios em geral para confecção in loco das pequenas refeições (desjejum e lanches), em quantidades suficientes para atender à demanda: frigideiras, papeiros, colheres plásticas, colheres inox, facas, e demais necessários.
- Garrafa térmica inox, com torneira, Máquina elétrica com recipientes separados para café e leite, Pratos, Talher - garfo e faca, embalado e lacrado em saco plásticos, juntamente com guardanapo em embalagem individual.

OBS.: Deverão ser disponibilizados talheres descartáveis inquebráveis.

- Pegador para pão, tipo pinça articulada, em aço inox.
- Pegador para fruta em aço inox.
- Bandeja plástica de apoio.

### Dietética

- Carros térmicos para transportes de refeições, número suficiente para atender a cada copa de apoio.
- Batedeira industrial planetária com capacidade para 05 litros.
- Refrigerador industrial inox, com 03 portas.
- Fogão semi-industrial, com 04 (quatro) bocas.
- Espremedor de frutas industrial.
- Liquidificador industrial;
- Forno elétrico com uma câmara, capacidade aproximada 46 litros.
- Garrafas térmicas com torneira para sucos, café e leite de pacientes, de fácil higienização, de forma a atender a demanda de todas as unidades de internação;
- Garrafa térmica inox para acondicionar chá;
- Jarra inox com tampa, com capacidade para 02 litros, para atender contingências de pacientes;
- Depósitos plásticos, na cor branca, transparente, com tampa branca, para acondicionar frutas, pães e biscoitos, com tamanho ideal para atender a demanda de pacientes.

i. A Contratada deverá fornecer descartáveis (preferencialmente biodegradáveis) de primeira qualidade, que garanta a segurança alimentar, do tipo: talheres para pacientes (garfo, faca e colher) inquebráveis, embalados em sacos plásticos, e selados; guardanapos de papel absorvente, 100% fibra natural, medindo aproximadamente 23cm x 22cm; copo descartável com capacidade para 200ml, para sucos servidos no almoço, jantar e ceia do self service, e almoço/jantar de pacientes; copos descartáveis com capacidade de 300ml e 200ml, ambos com tampa, para desjejum e lanches de pacientes, respectivamente; copos descartáveis térmicos (isopor), com tampa, com capacidade para 300ml, para desjejum e lanches de pacientes em ambientes fechados (UTI, isolamentos, outros) e dieta líquida restrita – almoço/jantar; descartável térmico em alumínio, com 03 divisórias, tampa de papelão plastificado, tipo “quentinha” para alimentação de pacientes, (e de funcionários lotados em ambientes fechados), com capacidade média de 1.000ml; descartáveis térmicos em alumínio, com tampa de papelão plastificado, para acondicionamento de sopas, com capacidade média para 500ml; bandejas de isopor com medidas aproximadas de 15x15x2,5cm e filme plástico para sobremesas tipo frutas, saladas cruas, e para alimentos tipo tapioca e cuscuz, destinados a pacientes; etiquetas adesivas para identificação de dietas de pacientes; saco plástico tipo hambúrguer, para embalar pães servidos aos pacientes.

j. Os talheres em inox utilizados no refeitório (garfos e facas) deverão estar, em todas as refeições, embalados em sacos plásticos e selados, acompanhados de guardanapo em embalagem individual.

k. Os líquidos servidos no desjejum e lanches de pacientes, exceto café e leite acondicionados em garrafas térmicas já descritas, deverão sair da Central de Lanches em copos descartáveis, com tampa, e etiquetados.

l. Todas as refeições servidas a pacientes deverão obrigatoriamente conter etiquetas com os seguintes dados informatizados impressos: número do prontuário, número do leito, nome do paciente, data de nascimento, e dieta. Qualquer dado a ser acrescentado por orientação da

equipe técnica do hospital, que não esteja descrito no presente item, poderá ser incluído posteriormente mediante informação da equipe de Nutrição Clínica.

**3.1.8. Insumos:**

A CONTRATADA deverá suprir à quantidade adequada de insumos, prevenindo falta e apresentando planos de contingência para reposição imediata, de forma a atender a realização adequada dos serviços, incluindo:

- I. O gás butano utilizado para a confecção de refeições nas unidades hospitalares será de responsabilidade da CONTRATADA.
- II. Embalagens descartáveis como copos, talheres, guardanapos etc.;
- III. Insumos para higienização completa de utensílios e ambiente de preparação;

**3.1.9. Metodologia**

A CONTRATADA deverá desenvolver as metodologias de trabalho incluindo:

- I. Dimensionamento da mão obra contratada;
- II. Funções e atribuições previstas no escopo;
- III. Planejamento e aquisição de insumos necessários para produzir as refeições;
- IV. Planejamento da preparação e fornecimentos das refeições seguindo cardápio predefinido com a equipe de Nutrição clínica do UNOPS ou Hospital Regina Pacis;
- V. Ferramentas de controle para registro das temperaturas, controle de entrega de refeições, resto ingestão etc.;
- VI. Detalhar procedimentos operacionais padrão (POP) adequados com a situação de pandemia da SARS-CoV-2019 para eliminar ou minimizar contaminações e transmissões durante a execução dos serviços.

Bem como o conteúdo técnico, por meio de seus instrutores, especialistas técnicos e demais agentes técnicos, de forma conjunta com as equipes técnicas de fiscalização do UNOPS. Sendo obrigatória a participação dos especialistas técnicos da CONTRATADA, em todas as reuniões solicitadas pelo UNOPS.

**3.1.10. Equipamentos:**

A CONTRATADA deverá fornecer todos os equipamentos, maquinários e materiais necessários à prestação dos serviços em comodato, bem como prever o conserto ou substituição deles em caso de defeito, mal funcionamento ou falha em tempo hábil para garantir que a qualidade e segurança dos serviços prestados não sejam prejudicados.

**3.1.11. Serviços:**

3.1.10.1 A prestação de serviços realizar-se-á mediante o fornecimento de refeições porcionadas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais quanto à produção, armazenamento e transporte de refeições.

3.1.10.2 O serviço a ser prestado implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte e pessoal serão de responsabilidade da CONTRATADA.

3.1.10.3 Os formulários de entrega/recebimento de refeições, onde constam pesos, per capitais etc., deverão seguir os padrões pré-estabelecidos com o nutricionista responsável da CONTRATANTE, antes do início da vigência do contrato.

3.1.10.4 A empresa vencedora deverá apresentar cardápio mensal das refeições transportadas porcionadas, com antecedência de 10 dias ao mês subsequente, onde a CONTRATANTE realizará análise das preparações e após aprovação retornará à CONTRATADA, para execução deles.

3.1.10.5 A CONTRATADA deverá fornecer todo suporte necessário para prestação dos serviços, incluindo profissional qualificado, bem como desenvolver e garantir o cumprimento da metodologia de trabalho.

### **3.1.11. Aprovação e Validação**

Todos os itens que compõem as Informações Preliminares (3.1) devem ser submetidos à análise e aprovação do UNOPS em conjunto com as áreas de Qualidade, Serviço de Controle de Infecção, Assistência e Gestão responsável por este contrato do Hospital Regina Pacis, com a finalidade de análise, aprovação e validação com antecedência mínima para o início da prestação dos serviços.

## **3.2 Escopo da contratação**

É responsabilidade da CONTRATADA a organização, planejamento e execução dos serviços de fornecimento de refeições (desjejum, lanches, almoço, jantar e ceia) para pacientes e funcionários do hospital Regina Pacis.

Tabela 1 - Serviços especializados, equipamentos, materiais a serem fornecidos pela CONTRATADA.

|   |
|---|
| <b>1. Mão de Obra</b>   |
| A CONTRATADA deverá manter diariamente nas dependências da unidade hospitalar, pessoal necessário para as atividades de recebimento, preparação dos lanches e distribuição de alimentos, bem como higiene de equipamentos e utensílios, e área utilizada para seus serviços.  |
| <b>2. Tempo e Frequência Mínima dos Serviços</b>  |
| As refeições transportadas porcionadas deverão ser entregues nos horários abaixo discriminados, no hospital Regina Pacis ou conforme orientação da CONTRATADA:<br><br>Almoço: entre 10h e 10h30min.<br>Jantar: entre 15h30min e 16h.<br>Ceia: entre 18h30min e 19h.<br><br>As refeições confeccionadas na unidade hospitalar deverão estar prontas e acondicionadas nos carrinhos de apoio para serem distribuídas, no máximo nos seguintes horários: |

Desjejum: 7h

Lanche da Manhã: 9h.

Lanche da Tarde: 15h

Lanche da Noite: 20h

### **3. Materiais, Equipamentos e Insumos:**

A CONTRATADA deverá fornecer em comodato os equipamentos e utensílios necessários para o fornecimento das refeições e lanches, ficando responsável pela manutenção, conserto e/ou reposição deles. Os utensílios deverão ser aprovados pela equipe do UNOPS e do hospital Regina Pacis. Cabe a contratada realizar visita técnica às dependências do hospital para definição dos equipamentos mínimos necessários, como fogão industrial, lava louça industrial, refrigeradores etc.

**Insumos:** Todos os insumos necessários para produção das refeições e lanches serão de responsabilidade da contratada. Bem como os insumos necessários para higienização dos insumos e do ambiente de preparação.

### **4. Serviços**

A prestação de serviços de fornecimento de refeições, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, deverá estar de acordo com:

- a. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios, e materiais de consumo;
- b. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;
- c. O transporte de toda a alimentação confeccionada na empresa vencedora (almoço, desjejum e ceia), do local de preparo até o de distribuição deverá ser realizado em caixas isotérmicas tipo "iso Box", hot Box" ou equivalente, em perfeito estado de conservação e higiene, hermeticamente fechados e garantindo a temperatura ideal durante todo o trajeto, de forma a manter os alimentos em excelentes condições higiênico-sanitárias e adequados para o consumo, condizentes com a exigência da vigilância sanitária. Devem estar também devidamente etiquetadas com as seguintes informações impressas: tipo de preparação, data, peso da cuba, peso da tampa da cuba, peso da preparação, etc).
- d. Manter termômetros digitais, tipo vareta, bem como formulários para registro de temperaturas dos alimentos, na saída da empresa e na chegada da unidade hospitalar, ficando à disposição dos nutricionistas da CONTRATANTE para que possam ser checados diariamente. A temperatura dos alimentos quentes deve estar acima de 60°C, e frios entre 4°C e 7°C (com no máximo 10°C).
- e. Manter amostras de cada preparação em embalagem determinada pela legislação, por 72h após o preparo, na empresa CONTRATADA e na unidade hospitalar.
- f. Oferecer porcionamento uniforme das refeições, utilizando-se de per capitais alimentares conforme especificado pela equipe de Nutrição Clínica do hospital, e procedimentos de segurança e higiene adequados;
- g. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas pela CONTRATADA, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela nas instalações da CONTRATANTE, bem como fornecimento do material de limpeza do tipo: detergente, álcool, panos descartáveis de limpeza, e demais necessários.

**OBS.:** As quantidades das referidas refeições não são fixas, podendo variar de acordo com as necessidades da clientela (nº. de pacientes internados, nº. de plantonistas, período de férias, feriados prolongados, finais-de-semana, etc.), sendo solicitada diariamente a quantidade necessária pelo Serviço de Nutrição do Hospital Regina Pacis, podendo haver reajuste do quantitativo para o jantar de

pacientes, cuja alteração deve ser comunicada à CONTRATADA no mínimo 6h (seis horas) antes do horário de entrega da refeição.

**Não serão aceitas quaisquer modificações, substituições ou supressões de serviços/produtos/materiais, ainda que a proponente ofereça compensação de tais itens por equivalentes; exceto quando por solicitação do UNOPS.**

#### **4. Orientações para Execução do Objeto**

##### **4.1 Pessoal do Licitante**

A CONTRATADA não poderá, sob nenhum pretexto ou hipótese subcontratar todos os serviços objeto do contrato. Somente poderá subcontratar parte dos serviços, áreas técnicas ou especialidades. A subcontratação deverá ser submetida à aprovação prévia do UNOPS.

Todas as etapas do trabalho entregues pela CONTRATADA deverão ser submetidas à análise técnica do UNOPS, cabendo ao UNOPS o aceite da etapa.

O UNOPS ou seu Representante, em atuação como gestor do contrato, poderá solicitar a qualquer tempo ajustes de conduta, alteração de produtos, substituição de equipamentos não funcionais à CONTRATADA ou às subcontratadas que estejam impedindo o bom andamento dos trabalhos.

A CONTRATADA estará obrigada a esclarecer e solucionar incoerências, falhas ou eventuais omissões constatadas em seus trabalhos, mesmo após a conclusão das etapas ou encerramento do contrato e que forem julgadas pelo UNOPS como necessárias.

Todas as despesas necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos, ficarão às expensas da CONTRATADA, ressalvados os elementos fornecidos pelo UNOPS e mencionados neste documento.

É dever da CONTRATADA planejar ações sobre a Saúde e Segurança do Trabalho aos seus funcionários, bem como disponibilizar equipamentos de proteção adequados para locais de atendimento à pacientes SARS-CoV-2019.

Constitui justa causa para rescisão do contrato o não fornecimento de EPI (Equipamento de Proteção Individual) de acordo com protocolo da OMS/Ministério da Saúde.

UNOPS não aceita qualquer violação dos Direitos Humanos, a CONTRATADA se responsabiliza em responder por qualquer atitude indevida aos profissionais de sua empresa, bem como de profissionais de sua empresa para com profissionais da assistência, pacientes,

profissionais de outras empresas prestadora de serviços ou outras pessoas envolvidas ou não com o funcionamento do Hospital.

Todas as questões trabalhistas relacionadas são de responsabilidade da CONTRATADA (assinatura de carteira de trabalho, pagamentos de fundo de garantia, INSS, outros impostos necessários, pagamento de salário, pagamento de ticket refeição ou proporcionar alimentação, vale transporte, plano de saúde, seguro de vida, entre outros). A contratada deve manter disponíveis os documentos para apreciação do UNOPS.

## 5. Cronograma dos Serviços

A CONTRATADA deverá atender ao PRAZO do cronograma apresentado na Tabela abaixo, para o desenvolvimento de seus serviços, seguindo a metodologia apresentada, prevendo como início a data da reunião de início dos serviços, e com prazos parciais distribuídos de forma a atender o cumprimento do contrato num prazo máximo total de **240 dias corridos**.

| ITENS | SERVIÇOS  | DESCRÍÇÃO   | PRAZOS   |
|-------|---|---|--|
| 1.    | Prestação de serviços de fornecimento de refeições porcionada, a realizar-se no Hospital Regina Pacis em Porto Velho – RO, Brasil | 1.1 - Reunião para início de Trabalho e apresentação das equipes  | imediato   |
|       |   | 1.2 - Apresentação de Recursos Humanos e Serviços especializados objeto do contrato   | imediato   |
|       |   | 1.3 - Apresentação de evidência da capacitação da equipe atual, bem como dos profissionais de reserva técnica, que entrarem no decorrer do período de vigência do contrato.   | treinamento de imediato e evidência em 15 dias do início |
|       |   | 1.4 - Apresentação dos materiais, produtos e equipamentos que serão utilizados  | imediato   |
|       |   | 1.5 - Apresentação da metodologia de trabalho   | 5 dias do início   |
|       |   | 1.6 - Apresentação dos planos de contingência para reposição imediata de mão de obra, equipamentos, materiais e insumos   | 5 dias do início   |
|       |   | 1.7 - Apresentação de relatório de comprovação da realização e da qualidade dos serviços prestados, contendo, no mínimo:<br>Matriz com número de leitos ocupados; número de refeição distribuída a pacientes/dia; número de colaboradores/dia; número de refeição distribuída a colaboradores/dia e totais no mês; ocorrências no mês; laudos do mês. Assinatura do responsável da empresa e do representante da fiscalização validando a distribuição e validada pelo responsável técnico do hospital. | mensal, durante o período de vigência do contrato        |

\* Data poderá ser alterada, mediante justificativa e aprovação do UNOPS.

Durante o desenvolvimento dos trabalhos, a CONTRATADA ou o UNOPS poderá solicitar reuniões de esclarecimentos necessários, de modo a não comprometer o andamento dos trabalhos. Ao vencimento de cada etapa a CONTRATADA deverá entregar ao UNOPS os documentos pertinentes ao conjunto atividades desenvolvidas. Não serão aceitas entregas parciais.

## 6. Acompanhamento e fiscalização

Após assinatura do contrato, a CONTRATADA deverá comparecer para a reunião de ordem de início dos trabalhos a ser convocada pelo UNOPS, no município de porto velho-RO, local a definir. Deverão estar presentes, pela CONTRATADA, os responsáveis de cada área técnica, objeto do contrato. A reunião destina-se à apresentação da Plano de trabalho e das pessoas envolvidas no desenvolvimento dos trabalhos e marca a data de início destes.

Durante o transcorrer dos trabalhos, serão realizadas reuniões que poderão ser presenciais ou através de videoconferência entre o coordenador das atividades, os responsáveis técnicos da CONTRATADA com a fiscalização do UNOPS. O comparecimento às reuniões convocadas é obrigatório. As reuniões visam analisar, definir, dirimir dúvidas, solicitar complementação de informações ou eventualmente corrigir possíveis falhas ou omissões. As reuniões serão documentadas em Atas de Reunião. Decisões e solicitações do UNOPS para a melhoria do projeto deverão ser automaticamente implementadas.

Todas as etapas do trabalho entregues pela CONTRATADA deverão ser submetidas à análise técnica do UNOPS, cabendo o UNOPS a entrega de relatório técnico ou aceite da etapa.

## 7. Preços e Condições de Pagamento

A contratação será realizada por preço global e pagamento mensal, calculado mensalmente pelo valor do preço unitário de refeição distribuída, sendo obrigatória a apresentação da planilha de distribuição, bem como as evidências relacionadas aos serviços prestados conforme detalhado no item 1.7 do 5. Cronograma de Serviços.

O pagamento dos serviços prestados será após a aprovação dos serviços pelo UNOPS/Representante do hospital. Não será feito nenhum pagamento por antecipação.

Somente poderão ser considerados para efeito de medição e pagamento os serviços previstos no contrato e efetivamente executados pela Empresa e aprovados pelo UNOPS.

## 8. Pressupostos

A CONTRATADA elaborará a metodologia e plano de trabalho de forma clara, precisa e completa com todas as indicações e detalhes técnicos para a perfeita execução dos serviços.

Durante a avaliação das propostas, o UNOPS poderá vistoriar locais onde a CONTRATADA presta serviços, visando assegurar que estes cumprem com os requerimentos solicitados no item 3.1.5 da Seção II.

A critério do UNOPS, poderão ser solicitadas amostras, catálogos, visitas técnicas ou outros detalhes necessários para perfeita compreensão e aceitação dos itens/serviços/materiais propostos pela CONTRATADA.

## **9. Sanções**

O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado à indenização, na forma prevista no contrato e não impede que a UNOPS rescinda unilateralmente o contrato.

Pela inexecução total ou parcial do contrato o UNOPS poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as sanções de advertência e posteriormente multa na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato.

As sanções poderão também ser aplicadas às empresas ou aos profissionais que:

I - tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

II - tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

III - demonstrem não possuir idoneidade para contratar com o UNOPS em virtude de atos ilícitos praticados.

IV - tenham descumprido quaisquer especificações determinadas neste contrato.

Pela inexecução total ou parcial do contrato, UNOPS poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à CONTRATADA multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inadimplida.

A multa, eventualmente imposta à CONTRATADA, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a contratada não tenha nenhum valor a receber, será concedido o prazo de 05 (cinco) dia úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, serão deduzidos da garantia. Mantendo-se o insucesso, ainda a CONTRATANTE poderá proceder à cobrança judicial.

As multas previstas nesta seção não eximem a CONTRATADA da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à UNOPS e seus parceiros.

A sanção denominada “Advertência” só terá lugar se emitida por escrito e quando se tratar de faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação, cabível somente até a segunda aplicação (reincidência) para a mesma infração, caso não se verifique a adequação da conduta por parte da CONTRATADA, após o que deverão ser aplicadas sanções de grau mais significativo.

São exemplos de infração administrativa penalizáveis:

- a) Inexecução total ou parcial do contrato;
- b) Apresentação de documentação falsa;
- c) Comportamento inidôneo;
- d) Fraude fiscal;
- e) Descumprimento de qualquer dos deveres elencados no Edital ou no Contrato.

As sanções serão aplicadas sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que possa ser açãoada em desfavor da CONTRATADA, conforme infração cometida e prejuízos causados à CONTRATANTE ou a terceiros.

Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos percentuais de multa, não eximindo de outras equivalentes que surgirem, conforme o caso:

#### A. Descrição da Infração

- Permitir situação que crie a possibilidade ou cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais; por ocorrência. ( multa 4,0% por dia)
- Usar indevidamente informações sigilosas a que teve acesso; por ocorrência. (multa 4,0% por dia)
- Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os fornecimentos contratados por dia e por unidade de atendimento; (multa 3,2% por dia)
- Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes; por ocorrência. (multa 3,2% por dia)
- Recusar-se a executar o fornecimento determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado; por ocorrência; (multa 1,6% por dia)
- Executar o fornecimento incompleto, paliativo substitutivo como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar; por ocorrência. (multa 0,4% por dia)

- Fornecer informação pérfida sobre o fornecimento, por ocorrência. (multa 0,4% por dia)

B. Para os itens a seguir:

- Deixar de efetuar o pagamento da rede credenciada no prazo estipulado; por dia e por ocorrência. (multa 4,0% por dia)
- Deixar de efetuar o pagamento de seguros, encargos fiscais e sociais, assim como quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução deste contrato; por dia e por ocorrência; (multa 3,2% por dia)
- Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus anexos, mesmo que não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente no ficada pela FISCALIZAÇÃO; por ocorrência. (multa 0,8% por dia)
- Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO, por ocorrência; (multa 0,8% por dia)
- Deixar de iniciar execução dos fornecimentos nos prazos estabelecidos, observados os limites mínimos estabelecidos por este Contrato; por fornecimento, por ocorrência. (multa 0,4% por dia)
- Deixar de ressarcir o órgão por eventuais danos causados por sua culpa, equipamentos, dados, etc. (multa 0,4% por dia)
- Deixar de fornecer relatórios exigidos para o objeto, por tipo e por ocorrência; (multa 0,4% por dia)
- Deixar de manter a documentação de habilitação atualizada; por item, por ocorrência. (multa 0,2% por dia)
- Deixar de substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades dos serviços, por funcionário e por dia (multa 0,2% por dia)

As sanções aqui previstas poderão ser aplicadas concomitantemente, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

Após 30 (trinta) dias da falta de execução do objeto, será considerada inexecução total do contrato, o que ensejará a rescisão contratual.

As sanções de natureza pecuniária serão diretamente descontadas de créditos que eventualmente detenha a CONTRATADA ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.

As sanções previstas não poderão ser relevadas, salvo ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou casos fortuitos, devidos e formalmente justificados e comprovados, e sempre a critério da autoridade competente, conforme prejuízo auferido.



A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à CONTRATANTE, observado o princípio da proporcionalidade.

#### **10. Observações Finais**

Quaisquer esclarecimentos complementares necessários ao bom entendimento das presentes considerações serão prestados pelo UNOPS e deverão ser feitos antes da apresentação da proposta.

A CONTRATADA estará obrigada a esclarecer e solucionar incoerências, falhas ou eventuais omissões constatadas em seus trabalhos, mesmo após a conclusão das etapas preliminares ou encerramento do contrato e que forem julgadas pelo UNOPS como necessárias para o perfeito entendimento de futuros usuários dos materiais técnicos produzidos.

**FIM DO TERMO DE REFERÊNCIA**

## Seção III - Formulários da Proposta

**Notas aos ofertantes: Instruções de como completar os formulários estão destacados em azul. Favor preencher e enviar os formulários como parte da sua proposta.**

Os seguintes formulários são parte deste RFQ e deverão ser preenchidos e enviados pelos ofertantes como parte de sua proposta.

- Formulário A: Formulário de Envio de Proposta
- Formulário B: Proposta Financeira
- Formulário C: Formulário de Experiência Anterior
- Formulário D: Formulário de garantia de cumprimento

## Formulário A: Formulário de Envio de Proposta

Ofertantes deverão preencher este formulário, assinar e enviá-lo como parte de sua proposta. Nenhuma alteração ao seu formato será permitida e nenhuma substituição será aceita.

Nome do Ofertante: **[inserir o nome do ofertante]**

**Assunto: Pedido de Cotação BRPC/EPP/RFQ/2020/009**

**Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar (desjejum, lanches, almoço, jantar e ceia), transportada porcionada, de forma contínua, para o Hospital Regina Pacis, em Porto Velho - RO, Brasil.**

Nós abaixo assinados declaramos que:

- a. Nós oferecemos o fornecimento de serviços em conformidade com os documentos do certame, incluindo as Condições Gerais do Contrato do UNOPS;
- b. Nossa proposta será válida pelo período de **90 dias** da data limite fixada para o envio da proposta deste RFQ, e nos responsabilizamos por essa proposta que poderá ser aceita a qualquer momento antes da expiração da sua validade.
- c. Nós não temos nenhum conflito de interesse com o UNOPS em qualquer atividade relativa a esse processo se formos selecionados para essa demanda.
- d. Nossa empresa confirma que o ofertante e subcontratados não estão associados, ou de alguma maneira envolvidos, direta ou indiretamente, com a preparação da elaboração, termos de referência e/ou outros documentos usados como parte desta solicitação.
- e. Nossa empresa, suas afiliadas ou subsidiárias – incluindo qualquer subcontratados ou fornecedores para qualquer parte do contrato – não foram declarados inelegíveis pelo UNOPS, também não está incluídos na lista de fornecedores suspensos/inelegíveis, de outras Agências da ONU, do Conselho de Segurança da ONU e do Banco Mundial.
- f. Nós aceitamos o código de conduta das Nações Unidas que adere aos princípios do UN Global Compact.
- g. Nós não declaramos falência, ou estamos envolvidos em pedido de falência ou recuperação judicial, não existe nenhum processo pendente que poderia impedir nossas operações em um futuro próximo.
- h. Nós não oferecemos nem iremos oferecer comissões, presentes e/ou favores em troca de vantagens nesta RFQ. E não iremos empreender em tais atividades durante a execução deste contrato, caso sejamos selecionados.
- i. Nossa empresa declara que cumpre o disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, ou seja, não tem em seus quadros menores de 18 (dezoito) anos executando trabalho noturno, insalubre ou perigoso, ou menores de 16 (dezesseis) anos, executando qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos. Nas mesmas condições, a empresa declara que cumpre o disposto nas Convenções da OIT nº 29 e 105, ou seja, que não utilizar sob qualquer forma escravatura, trabalhos forçados e práticas similares.
- j. Nossa empresa declara que cumpre com toda a legislação vigente em níveis federal, estadual ou municipal, incluindo as ambientais e sociais. Declara, também, que está obrigada sob as penas da lei, a declarar, quando de sua ocorrência, fatos supervenientes impeditivos de sua habilitação.



Eu, abaixo assinado, confirmo que disponho da autorização necessária por parte de **(insira o nome completo da empresa ofertante)** para assinar esta cotação e estabelecer um acordo vinculante entre **(insira o nome completo da empresa ofertante)** e o UNOPS, se a cotação resulta aceita:

Nome: [complete]

Título: [complete]

Data: [complete]

Assinatura: \_\_\_\_\_

Favor fornecer informações da pessoa contato principal da sua empresa e demais informações da empresa:

Nome: [complete]

Título: [complete]

E-mail: [complete]

Telefone:[complete]

Celular para urgências:[complete]

Endereço da empresa:[complete]

CNPJ da empresa: [complete]

## Formulário B: Proposta Financeira

Ofertantes deverão preencher o formulário da Proposta Financeira em algarismos, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com a prestação de serviços objeto do presente edital, e quaisquer outros requisitos da proposta indicados na Lista de Requerimentos.

**BRPC/EPP/RFQ/2020/009**

|              |            |
|--------------|------------|
| <b>Moeda</b> | Real – BRL |
|--------------|------------|

| <b>Proposta Orçamentária para prestação de serviços de fornecimento de refeições</b>  |   |   |                                |                             |                                 |
|---|---|---|--------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| <b>1. Serviços</b>  | <b>número estimado de pacientes dia</b>               | <b>número estimado de colaboradores dia</b> | <b>número estimado por mês</b> | <b>Preço Unitário (R\$)</b> | <b>Preço total mensal (R\$)</b> |
| café da manhã   | 150   | 213   | 10.890                         | R\$                         | R\$                             |
| colação   | 150   | n/a   | 4.500                          | R\$                         | R\$                             |
| almoço  | 150   | 213   | 10.890                         | R\$                         | R\$                             |
| café da tarde   | 150   | n/a   | 4.500                          | R\$                         | R\$                             |
| janta   | 150   | 213   | 10.890                         | R\$                         | R\$                             |
| ceia  | 150   | n/a   | 4.500                          | R\$                         | R\$                             |
| Fornecimento das refeições preparadas e porcionadas (desjejum, lanches, almoço, jantar e ceia): Envolvendo todas as etapas desde o planejamento e aquisição de insumos até a distribuição nas áreas assistenciais, com quantitativo de mão de obra, insumos, e equipamentos necessários à correta execução do serviço. (o preço deverá ser por refeição distribuída). | Deve estar considerado no preço unitário da proposta. |   |                                |                             |                                 |
| <b>Preço mensal estimado *Pagamento conforme medição mensal do alimento distribuído</b>   | R\$ xx,xx   |   |                                |                             |                                 |
| <b>PREÇO GLOBAL MÁXIMO DA PROPOSTA (240 dias / 8 meses)</b>   | R\$ xx,xx   |   |                                |                             |                                 |

Aceito pagamento em 30 dias, após emissão da Nota Fiscal:  Sim

\*a depender do número de leitos ocupados

### **Lista de subcontratados e fornecedores**

Ofertantes devem identificar o nome de todos os subcontratados/fornecedores que irão fornecer produtos/serviços embaixo deste contrato e o tipo de serviço que será subcontratado, se aplicável.

- (A) [Razão social e endereço dos subcontratados]  
(B) \_\_\_\_\_  
(C) \_\_\_\_\_

Eu, abaixo assinado, confirmo que disponho da autorização necessária por parte de **(insira o nome completo da empresa ofertante)** para assinar esta cotação e estabelecer um acordo vinculante entre **(insira o nome completo da empresa ofertante)** e o UNOPS, se a cotação resulta aceita:

Nome : \_\_\_\_\_

Título : \_\_\_\_\_

Data : \_\_\_\_\_

Assinatura : \_\_\_\_\_

**Formulário C: Formulário de Experiência Anterior**

BRPC/EPP/RFQ/2020/009

Nome do Ofertante: **[inserir o nome do ofertante]**

| Descrição dos Serviços | Contratante | Valor Total do Contrato |
|------------------------|-------------|-------------------------|
|                        |             |                         |
|                        |             |                         |
|                        |             |                         |

Nome : \_\_\_\_\_

Título : \_\_\_\_\_

Data : \_\_\_\_\_

Assinatura : \_\_\_\_\_

## Formulário D: Formulário de garantia de cumprimento (GARANTIA BANCÁRIA)

Nota para os licitantes: Únicamente o licitante selecionado deverá completar o seguinte formulário, depois da adjudicação do contrato. O banco deve completar este formulário, a pedido do licitante selecionado, de acordo com as instruções indicadas abaixo:

**Data:** [Inserir a data (dia, mês , ano)]

**Número e título da licitação :** [Inserir o Núm. xx-xxx e o título da licitação]

**Banco:** [Inserir o nome completo da entidade garantidora]

**Agência bancária:** [Inserir o nome da Agência Bancário se for o caso]

**Beneficiário:** [Inserir nome e endereço legal do UNOPS]

**Número de garantia bancária:** [Insira o número de referência da garantia]

Fomos informados de que [inserir o nome completo do licitante] (doravante "o licitante") assinou com você o contrato no. [inserir no. da ref. contrato] datado de [inserir data], para o fornecimento de [inserir uma breve descrição dos serviços relacionados] (doravante, "o contrato"). Além disso, entendemos que, de acordo com as condições do contrato, é obrigatório apresentar uma garantia de cumprimento.

A pedido do fornecedor, comprometemo-nos irrevogavelmente a pagar ao UNOPS qualquer quantia que **não exceda um total de 5% do valor do contrato** [inserir valor em números e por extenso e moeda], imediatamente após o recebimento de uma solicitação por escrito, declarando que o licitante violou suas obrigações nos termos do contrato. Este pagamento será feito sem condições e sem a necessidade de o UNOPS demonstrar algo ou apresentar qualquer motivo para apoiar sua solicitação ou o valor reivindicado.

Esta garantia expirará em [inserir o dia] de [inserir mês] de [inserir ano] e qualquer pedido de pagamento nos termos desta garantia deverá ser recebido neste escritório na data ou antes da data indicada.

Esta garantia está sujeita às Regras Uniformes para Garantias de Primeira Solicitação (Revisão de 2010), Publicação ICC No. 758, com a exceção de que não é necessário fornecer a declaração exigida pelo Artigo 15 (a).

[Assinaturas de representantes bancários autorizados]

**Anexo 1 - Condições Gerais do Contrato do UNOPS e Minuta do contrato.**

## Anexo 2 - Informações Nutricionais

### ESTIMATIVA DO NÚMERO DE REFEIÇÕES MÊS:

#### Tipos de refeição

Para funcionários: Desjejum, almoço e jantar dieta do **tipo geral**

Para pacientes: Desjejum, almoço jantar, ceia e lanches

**Tipos:** Geral e branda (podendo ter as variações de geral sem sal, branda sem sal, branda sem sal com soja, pastosa, sopa e líquida restrita)

Pastosa: 10% da dieta geral e branda

Líquida completa: 12% da dieta geral e branda

Líquida restrita: 7% da dieta geral e branda

\* Pastosa: arroz papa; purês de legumes; suflês de legumes; macarrão; carnes: moídas, desfiadas ou almôndegas (frango, boi, peixe).

\*\* Sopas: per capita - 500ml : sopa de legumes com carne, frango ou peixe, acrescidos de macarrão ou arroz. Não utilizar mais de um tipo de proteína numa mesma preparação.

Sobremesas para as dietas Pastosa e Sopas: geleia de fruta, embalagem em blister de 15g ; gelatinas embalagens descartáveis de 100ml, com tampa; creme/purê de frutas (100g), sorvetes (140ml), mousses (100ml), pudins (80g), variando com no mínimo 04 (quatro) tipos durante a semana.

\*\*\* Líquida Restrita: per capita - 200ml: confeccionada obedecendo aos padrões e características da dieta. (Carne bovina ou frango sem gordura, legumes, sem sal, 2h de fervura, coada e sem presença de fragmentos).

Sobremesa: gelatina diet (per capita: 50ml)

### CARDÁPIOS – Composição Básica das Refeições e Especificações

#### DESJEJUM FUNCIONÁRIOS

- Fruta: 01 porção de mamão (150g), ou melancia (300g), ou melão espanhol ou japonês (200g), ou banana (150g). A incidência deve ser: 02 vezes mamão, 02 vezes banana, 01 vez melancia, 01 vez melão espanhol e 01 melão japonês.
- Leite integral pasteurizado, tipo UHT (embalagem cartonada), aquecido. (Per capita: 180ml)
- Café (80% adoçado com açúcar; 20% sem ser adoçado). (Per capita = 150ml).
- Pão com margarina: francês – 85% ; hambúrguer – 15%, (Per capita: 50g) (Metade do pão tipo hambúrguer deverá estar sem margarina).

- Recheio: queijo tipo coalho ou mussarela com incidência de 5 vezes por semana, (per capita 25g); ou ovos fritos/mexidos, com incidência de 2 vezes por semana. (Per capita = 01 unidade), intercalado entre os dias que será servido o queijo.

## **DESJEJUM de PACIENTES**

Os percentuais ao lado de cada preparação ou alimento, em todas as refeições a seguir, têm a seguinte relação:

$$\frac{\text{Nº total de pacientes se alimentando}}{\text{Nº de pacientes a receber a preparação}} \times 100$$

### **a. DIETA LÍQUIDA RESTRITA**

Água de coco *in natura*, ou chá, ou suco de laranja lima coado e diluído, conforme indicação do nutricionista e aceitação do paciente. (Per capita: 250ml).

### **b. DIETA LÍQUIDA COMPLETA**

Suco de frutas (5%), chá (5%), leite pasteurizado (10%), mingau (40%), vitamina de frutas (40%), conforme indicação do nutricionista e aceitação do paciente.

### **c. DIETA PASTOSA**

Todos os alimentos contidos na dieta líquida completa, acrescido de café para todos os pacientes, e pão massa fina (60%) - per capita de 50g, ou biscoitos tipo Maria/maisena (40%) – per capita de 40g.

### **d. DIETA BRANDA E GERAL**

- Fruta: 01 porção de mamão (150g), ou melancia (300g), ou melão espanhol ou japonês (200g), ou banana (150g). A incidência deve ser: 02 vezes mamão, 02 vezes banana, 01 vez melancia, 01 vez melão espanhol e 01 melão japonês.
- Leite UHT (ver tipos) em embalagem cartonada. (Per capita: 180ml)
- Café sem açúcar. Per capita = 120ml.
- Pão de 50g : francês com margarina – 80% ; sem margarina – 5%  
hambúrguer com margarina – 10%; sem margarina – 5%.
- Recheio: queijo tipo coalho ou mussarela, com incidência de 5 vezes por semana (Per capita: 25g); ou ovos mexidos, com incidência de 2 vezes por semana. (Per capita: 01 unidade).
- Açúcar: sachet com 5g – 75%. (Per capita: 2 unidades).
- Adoçante sucralose pó – sachet com 0,8g – 25%. (Per capita: 03 unidades).

**OBS. 1:**

O leite oferecido nas refeições de pacientes, deverá obrigatoriamente ser UHT, em embalagem cartonada, e dos seguintes tipos:

Integral – 60% ; Desnatado – 20% ; Sem Lactose – 05% ; Soja – 15%.

O pão oferecido nas refeições de pacientes, deverá obrigatoriamente ser dos seguintes tipos: francês – 70%; hambúrguer – 15%; hambúrguer sem sal – 05%; de forma, integral – 10%;

**OBS.2:**

Além dos alimentos citados, manter à disposição diariamente, para caso de substituição de dieta:

Mingau laxativo/constipante: 20 porções.

Vitamina de frutas laxativa/constipante: 20 porções.

Tapioca: 10 unidades.

Cuscuz: 10 porções.

Glucose de milho: 200ml.

Mel de abelhas: 200ml.

**LANCHE da MANHÃ – PACIENTES****a. DIETA LÍQUIDA RESTRITA**

Água de coco, ou chá, ou suco de laranja lima coado e diluído, conforme indicação do nutricionista e aceitação do paciente. (Per capita: 250ml).

**b. DIETA LÍQUIDA COMPLETA E PASTOSA**

- Suco de frutas, 02 tipos de sabores, dentre eles: laranja, tangerina, acerola, maracujá, cajá, goiaba e manga, podendo ser polpa de frutas, cuja diluição sugerida no rótulo do produto apresente o sabor real da fruta, exceto laranja, que deverá ser extraído da própria fruta. Todos os dias deverá haver na câmara fria, laranja (*fruta in natura*) disponível em quantidade suficiente para 04 litros de suco, caso seja solicitado para preparo de exames. (Per capita final do suco: 200ml).

- Coquetel de frutas: composto de duas a três frutas, e/ou legumes (ex.: mamão com laranja e cenoura; mamão, laranja e banana; beterraba com laranja e cenoura; maracujá e banana; mamão, laranja e maçã; etc), podendo repetir 1 vez na semana, em dias alternados. (Per capita: 200ml).

**c. DIETA BRANDA E GERAL**

Todos os alimentos contidos nas dietas Líquida Completa e Pastosa, acrescido de:

- Fruta, ou salada de frutas, com frequência em dias alternados: (Per capita: 150g)

OBS.

1. Os líquidos servidos nessa refeição deverão ter a seguinte distribuição percentual: coquetel: 50%; sucos: 50%.
2. para a salada de frutas, usar preferencialmente: banana, mamão, maçã, laranja, melão, abacate, uva passa.

## **LANCHE da TARDE – PACIENTES**

### **a. DIETA LÍQUIDA RESTRITA**

Água de coco, ou chá, ou suco de laranja lima coado e diluído, conforme indicação do nutricionista e aceitação do paciente. (Per capita: 250ml).

### **b. DIETA LÍQUIDA COMPLETA**

- Vitamina de frutas (com um ou mais sabores): frutas in natura (banana, mamão, maçã, abacate, melão, mix de frutas), e/ou polpa de frutas (cajá, goiaba, maracujá), sendo que em 05 dias da semana deverá conter fruta *in natura* na preparação. (per capita = 200ml)
- Suco de frutas com sabores já especificados no lanche da manhã, porém nessa refeição pode ser servido apenas um sabor de fruta. (per capita = 200ml).

### **c. DIETAS PASTOSA, BRANDA E GERAL**

Todos os alimentos contidos na dieta Líquida Completa, acrescido de:

- Biscoito salgado tipo cream cracker e/ou cream cracker integral, (per capita em torno de 40g).
- Biscoito doce tipo Maria e/ou maisena – per capita em torno de 40g.

OBS.

1. Os biscoitos servidos nessa refeição deverão estar em porção individual, lacrados na fábrica, e/ou lacre artesanal *in loco*, desde que obedecidas às normas de segurança alimentar.

## **LANCHE da NOITE – PACIENTES**

- Água de coco – 3% (Per capita – 250ml)
- Chá – 15% (Per capita – 250ml)

- Suco – 2% (Per capita – 250ml)
- Leite – 40% (Per capita – 200ml)
 

(Sendo: Integral – 60% ; Desnatado – 20% ; Sem Lactose – 05% ; Soja – 15%) – per capita – 200ml
- Mingau – 40% (Per capita – 200ml)
 

(Sendo 30% constipante e 70% laxativo)

**Para dietas pastosa, branda e geral:**

- Biscoito doce tipo Maria e/ou maisena – per capita – 40g
- Biscoito salgado tipo cream cracker – per capita – 40g

**CARDÁPIOS DE ALMOÇO, JANTAR E CEIA**

Os cardápios de ALMOÇO, JANTAR e CEIA serão planejados para 05 (cinco) semanas, em comum acordo entre Nutricionistas da Contratada e da Contratante, e substituídos por outros semelhantes no mesmo padrão, priorizando as preparações mais aceitas. Os cardápios deverão ser variados, sem repetições próximas e frequentes, não repetindo cardápio do almoço para o jantar no mesmo dia, podendo ser excluídas as preparações com baixa aceitação.

Todos os gêneros alimentícios que comporão os cardápios deverão ser de 1<sup>a</sup> qualidade.

As **carnes bovinas** utilizadas nas preparações deverão ser sempre de **primeira qualidade** (filé, alcatra, patinho, coxão mole, lagarto), evitando seu enrijecimento durante o preparo para que não dificulte ou impeça a trituração através da mastigação; no caso de preparações como cozidos, que poderão conter carnes de segunda qualidade, (músculo, acém, coxão duro), as carnes devem ser devidamente amaciadas mecanicamente, ou por pressão no seu cozimento.

Os tipos de peixe dos cardápios da dietética deverão ser: filés de pescada, dourado, abadejo, cavala, pargo ou tilápia, podendo ser permitido em caso de não aceitação pelo comensal. E para self service, os tipos de peixe deverão ser os mesmos já citados nesse item, e ainda em postas, caso o tipo de preparação seja condizente (ex.: peixada cearense, postas em forno combinado, etc.). Os filés e postas deverão conter o mínimo de espinhas possível, a fim de não comprometer a segurança do comensal.

A CONTRATADA deverá fornecer **obrigatoriamente**, e com antecedência, a ANÁLISE NUTRICIONAL de todos os cardápios que serão oferecidos, com calorias, macro e micronutrientes.

**COMPOSIÇÃO BÁSICA DAS REFEIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES:**

**ALMOÇO**

**DIETA GERAL PARA FUNCIONÁRIOS**

**Prato Principal** – 03 (três) tipos de carne magra, sendo sempre uma delas em carne branca, dividido em 1/3 (um terço) para cada tipo de carne. Cada comensal terá direito a servir-se de 02 tipos, o que representará o per capita de proteína animal da refeição.

**Guarnição** – 02 (dois) tipos, sendo farofa diariamente e alternando entre macarrão, purê, macaxeira, batata, pirão, dentre outros.

**Acompanhamentos** – Arroz, feijão ou baião de dois e arroz branco e feijão (como opção).

Na ceia, não deve constar o feijão e baião de dois na composição do cardápio.

**Salada de vegetais** – 02 (dois) tipos, sendo uma crua obrigatoriamente, contendo folhosos diariamente, e utilizando frutas como um dos ingredientes. Variar os vegetais das saladas durante a semana.

**Suco (para self service e geral da dietética)** – de polpa de frutas, ou frutas in natura, sabores variados (maracujá, acerola, goiaba, manga, cajá, uva, tangerina, caju, abacaxi) com per capita de 200 ml, sendo que 10% do suco deverão ser preparados sem açúcar ou adoçante, para a dietética.

OBS: Quando houver baião de dois no cardápio, não deverá constar “macarrão” e/ou purês como guarnição.

- **PRATOS PROTEICOS (Dieta Geral)**

⌘ **Pacientes, Funcionários Plantonistas (12h)**

- Bife (bovino) a rolê;
- Almôndegas de carne (bovina) (não industrializada);
- Bife (bovino) acebolado;
- Bife (bovino) ao molho ferrugem;
- Bife (bovino) com cebola e pimentão, na chapa;
- Bife (bovino) ao molho com legumes;
- Desfiado de carne à chinesa;
- Strogonoff de carne (bovina);
- Estrogonofe de frango;
- Escalopinho de frango;
- Peito de frango xadrez;
- Peito de frango a dorê;
- Peito de frango grelhado;
- Fricassé de frango;

(coxa / sobre coxa de frango ao molho, e gratinado)

- Filé de peixe à delícia;
- Filé de peixe a dorê;
- Peixada cearense;
- Peixe em postas, assado em forno combinado;

**OBS 1:** - Diariamente deve constar no cardápio uma opção proteica grelhada no próprio hospital no momento da distribuição sendo o equipamento de responsabilidade da CONTRATADA.

**OBS 2:** - Para pacientes, deve ser excluído: carne de porco, carneiro, carne-de-sol ou outras opções a combinar com o Serviço contratante, bem como alimentos industrializados (ervilha, milho verde, salsichas, etc).

**OBS 3:** - Preparações contendo leite de coco não devem constar nos cardápios de pacientes.

⌘ **Outros Pratos Proteicos para Funcionários Plantonistas (12h): EXCETO PACIENTES.**

- Bife à parmegiana;
- Carne-de-sol (bife na chapa, grelhado ou iscas);
- Lombo bovino (cozido, recheado, ao molho, etc);
- Espetinho misto (carnes bovina, suína, frango, linguiça);
- Carneiro (guisado, assado);
- Peito de frango à milanesa;
- Frango assado (coxa/sobrecoxa ao vinho, ao molho de alho, etc);
- Creme de frango à baiana;
- Suíno na chapa (pernil, lombo, carré);
- Peixe frito ao molho de coco;
- Moqueca de peixe;
- Feijoada;
- Fígado (bife ou iscas acebolados, na chapa).

▪ **GUARNIÇÕES (Dieta Geral)**

- Macarrão ao alho e óleo;
- Macarronada à bolonhesa
- Macarronada à parisiense;
- Farofa acebolada;

- Farofa de cuscuz;
- Paçoca;
- Macaxeira (frita e cozida);
- Purê (batata inglesa, batata doce, abóbora, macaxeira, etc.);
- Batata inglesa (frita, cozida, sautè).
- Salpicão de frango com batata;
  
- **ACOMPANHAMENTOS (Dieta Geral)**
- Arroz (refogado, á grega, com açafrão, com ovos mexidos, carreteiro, etc.);
- Baião de dois;
- Feijão (tipos: mulatinho, carioca, branco, preto). Variações: com charque, abóbora, maxixe, quiabo, linguiça, etc.);
- Feijão tropeiro.
  
- **SALADAS(Dieta Geral)**
- Couve amanteigado;
- Repolho, cenoura, cebola e pimentão refogado com azeite e shoyo;
- Repolho com cenoura, abacaxi e maionese;
- Alface, pepino (10%), tomate, cebola vinagrete;
- Repolho, beterraba, abacaxi com maionese;
- Salada mista à vinagrete com frutas;
- Salada de vagem com cenoura amanteigada;
- Legumes ao molho branco (chuchu, repolho, cenoura, etc.);
- Salada crocante (cenoura, batata palha, molho rosé, milho verde, ervilha, frango desfiado);
- Repolho tropical (repolho, cenoura em tiras, e abacaxi, com maionese);
- Salada russa (batata inglesa, chuchu, beterraba com maionese);
- Repolho roxo, cenoura e alface a vinagrete;
- Batata, chuchu e vagem ao molho branco;
- Suflê de legumes (repolho, chuchu, couve-flor, cenoura, etc.) com queijo;
- Beterraba tropical: beterraba crua, repolho, abacaxi com maionese;
- Maionese de batata com maçã;
- Salada natural a vinagrete (repolho, cenoura, alface pepino pimentão em tiras);
- Beterraba crua com repolho a vinagrete;
- Salada mista à vinagrete (cenoura, chuchu, beterraba, pimentão);

- Delícia de batata (creme de leite, cebola amanteigada, ervilha, azeitona, pimentão);

**OBS 1:** Todas as saladas devem vir acompanhadas de MOLHOS VARIADOS durante a semana (ex.: vinagrete, maionese, mostarda com mel, shoyo com mel e azeite, molho branco, etc), bem como disponibilizados temperos como shoyo, molho inglês, molho de pimentas, azeite extra virgem, vinagre, etc., para serem oferecidos no self service.

**OBS 2:** Quando houver suíno no cardápio, acrescentar o per capita de meia unidade de limão, com boa maturação e quantidade de sumo.

### **DIETA BRANDA**

Em todas as dietas SEM SAL (almoço e jantar) incluir o per capita de 01 (um) limão e 1g (um grama) de sal em sachet. Acrescer aos ingredientes dos cardápios dessas dietas ervas variadas, do tipo alecrim, manjericão, hortelã, etc.

Os cardápios devem ser planejados para 05(cinco) semanas, em comum acordo entre Nutricionistas da Contratada e da Contratante, com rotatividade bimestral, e substituídos por outros semelhantes no mesmo padrão, priorizando as preparações mais aceitas. Os cardápios deverão ser variados, sem repetições próximas e frequentes, podendo ser excluídas as preparações com baixa aceitação. Não repetindo cardápio do almoço para o jantar no mesmo dia.

**O cardápio da dieta tipo BRANDA, a ser distribuída para pacientes internados será composto por:**

**Prato principal** – 50% carne bovina e 50% carne branca.

**Guarnições** - macarrão, caldo de feijão, farofa de cuscuz, preparações com batata inglesa, batata doce e macaxeira em forma de purê ou assada no forno.

**Acompanhamentos** – arroz branco bem cozido.

**Salada de Vegetais** – 01 (um) tipo, sempre bem cozida ou com fibras abrandadas pela cocção e pouco condimentadas.

**Suco** – de polpa de frutas, ou frutas in natura, sabores variados (maracujá, acerola, manga, cajá, uva, tangerina, caju, abacaxi) com per capita de 200 ml, sendo que, 10% do suco deverão ser preparados sem açúcar ou adoçante.

**OBS 1 :** diariamente deverá ser fornecido em bandeja de isopor e embalado em filme de PVC, acondicionados em caixas isotérmicas devidamente refrigeradas, 40 porções de salada crua (folhosos, frutas e vegetais ralados), no almoço de pacientes diabéticos, em cada unidade hospitalar.

**OBS 2 :** Características da dieta:

- \* Carne magra sem osso, frango sem pele e sem gordura visível, peixe sem espinha.
- \* Preparações: Cozidas, assadas ao forno ou grelhadas.
- \* Sem condimentos picantes, pouca gordura e pouco sal.
- \* Essa dieta não inclui carneiro, carne de sol, carne de porco no prato principal, bem como bacon, charque, linguiça, embutidos, feijões, farinhas, alimentos formadores de gases (ex.: repolho, pepino, melancia, melão, condimentos picantes), enlatados, carnes processadas, e seguirá sugestões de cardápios.

- **PRATOS PROTEICOS (Dieta Branda)**

- Almôndega de carne (não industrializada) ao molho;
- Peixe ao molho;
- Filé de peixe grelhado;
- Frango assado ao forno;
- Almôndega de frango (não industrializada) ao molho;
- Panqueca de carne;
- Panqueca de frango;
- Peito de frango na chapa;
- Peito de frango ao molho branco;
- Peixe ao forno com batata;
- Almôndega de peixe ao forno;
- Strogonoff de carne;
- Picadinho de carne;

- **SALADAS (Dieta branda)**

- Suflês de legumes (variados);
- Purês de legumes (variados, ex. macaxeira, batata inglesa, abóbora, etc., in natura);
- Salada mista cozida;
- Legumes ao molho branco (ex.: chuchu, couve-flor, batata, cenoura, etc.)
- Legumes refogados (ex.: abobrinha, berinjela, cenoura, couve-flor, repolho, etc.)
- Batata sauté;
- Tortinha de legumes

## **JANTAR**

- **PACIENTES INTERNADOS**

**TIPO GERAL** (com e sem sal, será dispensado o feijão), **BRANDA** (com e sem sal), **PASTOSA** (sem sal); **SOPA** (sem sal, inteira - sem ser liquidificada); **LÍQUIDA RESTRITA** (sem sal).

## CEIA

- **PLANTONISTAS NOTURNOS**

**DIETA GERAL** – será dispensado o feijão na composição do cardápio.

No jantar e ceia também deverão constar sucos para **self service e dietética**, com per capita de 200ml e sabores variados, obedecendo o padrão citado anteriormente.

## FREQÜÊNCIA MÁXIMA DOS PRATOS PROTÉICOS PRINCIPAIS POR REFEIÇÃO - SELF SERVICE (ALMOÇO, JANTAR, CEIA).

| TIPO DE CARNE OU PREPARAÇÃO                   | Vezes / Mês |
|---|-------------|
| * Carne bovina de 1 <sup>a</sup> qualidade    | 16          |
| * Carne bovina moída sem gordura              | 04          |
| * Carne de sol                                | 05          |
| * Carneiro                                    | 02          |
| * Frango coxa/sobre coxa, s/ pele, s/ gordura | 08          |
| * Frango peito sem pele sem gordura           | 05          |
| * Frango crocante                             | 01          |
| * Feijoada                                    | 02          |
| * Peixe: filé (variar tipos de peixe)         | 04          |
| * Peixe: em postas                            | 04          |
| * Peixe: moqueca                              | 02          |
| * Porco (pernil, carré)                       | 04          |

Pratos principais como capote, peru, e outros não previstos neste subitem poderão ser incluídos no cardápio desde que: acertado previamente com o nutricionista da CONTRATANTE, que sejam respeitados os custos contidos no contrato, e que entre no cardápio como opção e não como prato principal.

OBS.: Usar óleo refinado de: girassol, milho, canola e soja.

**“PER CAPITA” ALIMENTARES:**

| DENOMINAÇÃO                          | TIPO                           | “PER CAPITA” |
|--------------------------------------|--------------------------------|--------------|
| <b>PRATO PROTEICO</b>                |                                |              |
| CARNE BOVINA                         | Almôndegas de carne sem molho  | 120 gramas   |
|                                      | Almôndegas de frango sem molho | 120 gramas   |
|                                      | Assado de panela sem molho     | 120 gramas   |
|                                      | Bife frito acebolado           | 120 gramas   |
|                                      | Bife a role com molho          | 150 gramas   |
|                                      | Bife grelhado                  | 120 gramas   |
|                                      | Carne de sol                   | 120 gramas   |
|                                      | Dobradinha                     | 150 gramas   |
|                                      | Feijoada (carnes + feijão)     | 380 gramas   |
|                                      | Iscas de carne com molho       | 150 gramas   |
|                                      | Panquecas de carne             | 130 gramas   |
|                                      | Estrogonofe de carne           | 150 gramas   |
|                                      | Carnes com molho               | 150 gramas   |
|                                      | Carnes com molho e legumes     | 190 gramas   |
| CARNEIRO                             | Carneiro com osso com molho    | 150 gramas   |
|                                      | Carneiro sem osso com molho    | 180 gramas   |
| FRANGO                               | Peito sem osso e sem molho     | 120 gramas   |
|                                      | Peito com osso                 | 150 gramas   |
|                                      | Peito com osso e com molho     | 170 gramas   |
|                                      | Coxa e sobre coxa              | 190 gramas   |
| PEIXE                                | Filé de Pargo ou Cavala        | 120 gramas   |
|                                      | Posta de Pargo ou Cavala       | 170 gramas   |
| PORCO                                | Lombo ou Pernil sem osso       | 120 gramas   |
|                                      | Carré (bisteca suína)          | 170 gramas   |
| <b>GUARNIÇÃO</b>                     |                                |              |
| FARINHA DE MANDIOCA<br>(quebradinha) | Farofa, paçoca                 | 25 gramas    |
|                                      | Pirão                          | 70 gramas    |

|                      |                                     |            |
|----------------------|-------------------------------------|------------|
| FARINHA DE MILHO     | Farofa de cuscuz, pirão de milho    | 40 gramas  |
| MACARRÃO             | Espaguete, parafuso ou talharim     | 55 gramas  |
| ARROZ                | Longo tipo I                        | 170 gramas |
| FEIJÃO               | De corda, preto, carioca, mulatinho | 120 gramas |
| BAIÃO DE DOIS        | (arroz longo tipo I, feijão corda)  | 230 gramas |
| MOLHOS/TEMPEROS      | Todos                               | LIVRE      |
| <b>S A L A D A S</b> |                                     |            |
| FOLHOSOS/CRUS        |                                     | 40 gramas  |
| COZIDOS              |                                     | 70 gramas  |

**OBS 1:** Os valores dos per capitais descritos refere-se à pesagem dos alimentos **cozidos**, sem molho após preparo final.

## ESPECIFICAÇÕES DOS PRATOS

**Pratos Proteicos** - os pratos proteicos preparados com legumes ou com molhos como complemento sofrerão um acréscimo de no mínimo 30% (trinta por cento) no peso após preparado, sem alterar o per capita do prato proteico.

Não serão considerados pratos proteicos, preparações que contenham menos de 75% de proteína animal em sua composição, tipo lasanhas, salpicões, suflês com legumes, escondidinhos, feijoadas etc.

## GUARNIÇÕES

- **FAROFA:** Ingredientes básicos: farinha de mandioca ou de milho, óleo vegetal, margarina, alho, cebola, cheiro verde e sal.

Ingredientes variáveis: bacon, ovos, cenoura ralada, linguiça picada, carne de sol. (Conter pelo menos dois destes por dia, variando sem repetição seguida).

Frequência: em todos os cardápios do almoço, e alternando entre cardápios de jantar/ceia.

- **MACARRÃO:** Ingredientes básicos: macarrão, óleo vegetal, alho, sal, cebola, colorífico, cheiro verde.

Ingredientes variáveis: azeitona, ovos, ervilha, bacon, linguiça picada, carne moída. (conter pelo menos dois destes ingredientes, variando, sem repetição seguida).

Frequência: três vezes por semana (3 x almoço, 3 x jantar, 3 x ceia).

- **PURÊ:** Ingredientes básicos: batata inglesa ou macaxeira ou batata doce, ou misto (com outros vegetais), leite, margarina, sal.

Frequência: duas vezes / semana (2 x almoço).

**OBS:** Batata inglesa, batata doce e macaxeira devem compor o cardápio também em forma de cubos ou palitos, **assados no forno ou fritos**.

- **PIRÃO:** de farinha de mandioca quando houver cozido no cardápio.

OBS: Quando houver baião de dois no cardápio, não deverá constar “macarrão” ou “pirão” como guarnição.

### **ACOMPANHAMENTOS:**

**Arroz** - ingredientes básicos: arroz (tipo 1, polido, agulhinha), óleo vegetal, sal, cebola e alho

Obs: Simples ou com complemento (cenoura, ervilha, pimentão, passas, brócolis, batata palha, ovos, etc.) O arroz sempre será refogado.

**Feijão:** ingredientes básicos: feijão de corda, verde ou *NOVO* (com odor e sabor característico); mulatinho, fradinho, carioca ou preto (grãos novos, com odor e sabor característicos), óleo vegetal, alho, sal, cebola, charque e cheiro verde. Ingredientes variáveis, utilizados para variação do cardápio: jerimum, batata doce, macaxeira, aparas sem gordura, quiabo e maxixe.

**OBS:** Quando houver Baião de dois, deverá ser servido arroz branco e feijão como opção em quantidade correspondente a 25% do volume total de refeições e, consequentemente, o baião de dois em 75% desse volume.

### **SALADAS**

**Preparações cozidas:** cortes em cubos pequenos, palitos, rodelas, fatias, raladas, refogadas, suflês, tortas, gratinados, ao molho branco - com os vegetais cozidos variados, ou em caso de beterraba, somente um tipo de vegetal. Os vegetais deverão ser preparados com cozimentos a vapor.

**Preparações cruas:** em tirinhas, raladas, rodelas, picadas. Os folhosos devem ser cortados grandes ou rasgados. O molho vinagrete deverá ser preparado com azeite virgem de oliva, vinagre, sal, cheiro verde, cebola, tomate e pimentão.

OBS: Todos os ingredientes das preparações deverão ser transportados em vasilhames, separados, acondicionados em **isopor com gelo**, no caso das preparações frias.

### **SOBREMESAS**

- **Pacientes** : Frutas da época e sobremesa diet, todos os dias (almoço e jantar), atendendo às seguintes proporções: frutas 60%, sobremesa diet 40%. As frutas devem ser servidas devidamente *DESCASCADAS* e cortadas, (exceto banana e maçã), e embaladas em bandejas de isopor e filme plástico. O peso das sobremesas deverão ser: gelatinas: 100ml; geleias: 60g; frutas: unidades inteiras (descascadas em caso de laranja), ou porcionadas em 100g.
- **Coletividade sadia** - Frutas da época **pelo menos três (3) vezes por semana** - unidades inteiras ou porcionadas em 100g; doces **VARIADOS**, (tipo: mariola, rapadurinha, paçoquinha, cocada, amendoim caramelado, etc), embalados individualmente, com per capita mínimo de 25g.