

Seção III: Documentos a apresentar junto à proposta

IMPORTANTE / INSTRUÇÕES:

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: Envio de Proposta
- Formulário B: Experiência Anterior
- Formulário C: Proposta Técnica
- Formulário D: Declaração de Vistoria
- Formulário E: Declaração de Dispensa De Vistoria
- Formulário F: Proposta Financeira
- Formulário G: Declaração de Garantia de Cumprimento

Formulário A: Formulário de Envio de Proposta

IMPORTANTE / INSTRUÇÕES:

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. Deverão ser preenchidos os campos em AZUL.

Nome do Ofertante: [inserir o nome do ofertante]

Assunto: Pedido de Cotação BRPC/EPP/RFQ/2021/017

Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, nas dependências do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro e Hospital Infantil Cosme e Damião em Porto Velho - RO visando o pleno atendimento das unidades hospitalares e suporte ao combate da pandemia da Covid-19 no Estado de Rondônia.

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 **60 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 subsidiários – 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 conduto 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 n° 29 e 105, ou seja, que não utilizar sob qualquer forma escravidão, 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: Formulário de Experiência Anterior

IMPORTANTE / INSTRUÇÕES:

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. Deverão ser preenchidos os campos em AZUL.

Nome do Ofertante: [inserir o nome do ofertante]

Descrição dos Serviços	Contratante	Valor Total do Contrato

Nome: [complete]

Título: [complete]

Data: [complete]

Assinatura: _____

Formulário C: Proposta Técnica

IMPORTANTE / INSTRUÇÕES:

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. Deverão ser preenchidos os campos em AZUL.

#	Ref fo Requisito UNOPS	Detalhamento dos Requisitos Técnico do UNOPS	Detalhamento do ofertado pela empresa
1	Local de confecção e transporte das refeições	O serviço de nutrição e alimentação hospitalar será executado nas dependências do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro onde as refeições deverão ser produzidas e distribuídas para coletividade sadia e enferma. O Hospital Infantil Cosme e Damiano não possui cozinha para produção de refeições, dessa forma as refeições deverão ser produzidas nas dependências do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro e transportadas e distribuídas para a coletividade sadia e enferma do Hospital Infantil Cosme e Damiano utilizando, quando necessário, a copa de apoio infantil.	<p>Confirmar o local onde a empresa executará os serviços</p> <p>Indicar como será feito o transporte de refeições do Hospital de Base para o Hospital Infantil Cosme e Damiano, garantindo a segurança alimentar e nutricional.</p>
2	Capacidade técnica dos profissionais (Nutricionista)	Profissional Nutricionista com registro no CRN 7, no mínimo 2 anos de experiência em gerência de Serviço de Nutrição e Dietética.	Indicar nome do profissional, número do registro e experiência relevante
3	Capacidade técnica dos profissionais (Técnico em Nutrição)	Profissional Técnico em Nutrição com registro no CRN 7, no mínimo 6 meses de experiência (podendo se estágios).	Indicar nome do profissional, número do registro e experiência relevante
4	Capacidade técnica dos profissionais (cozinheiro, copeiro, ajudante de cozinha, auxiliar de cozinha, almoxarife, auxiliar de limpeza).	Apresentar programa de treinamento de colaboradores, separados por função e/ou setor.	Apresentar quais treinamentos já foram oferecidos aos colaboradores e quais serão oferecidos. Incluir o objeto, a carga horária e o ano de cada treinamento já realizado e a previsão dos próximos.

5	Controle de temperatura	Apresentar modelo de formulários de controles de temperatura padronizados (alimentos, recebimento, equipamentos).	Apresentar em anexo na proposta o modelo e fazer referência aqui.
6	Controle de higienização da cozinha	Apresentar modelo de formulário de controle de higienização da cozinha.	Apresentar em anexo na proposta o modelo e fazer referência aqui.
7	Fornecimento de EPIs de acordo com as recomendações do Ministério da Saúde (Covid-19)	Fornecimento de EPIs (sapato e/ ou bota de segurança conforme função, luva nitrílica, luva em malha de aço, máscara N95 enquanto durar a pandemia da covid-19, mangote em PVC, avental térmico impermeabilizado, toucas descartáveis e qualquer outro EPI importante para execução do serviço em segurança) com registro de CA, de bom material e com reposição sempre que necessário.	Indicar quais EPIs serão oferecidos.
8	Fornecimento de uniforme	Fornecimento de uniforme completo para equipe, com reposição sempre que necessário e de bom material para conforto do colaborador. Uniforme de copeiros deverá ser diferenciado do uniforme da equipe interna da cozinha.	Indicar o detalhamento/composição do uniforme.
9	Produtos químicos	Apresentar documento com relação de produtos químicos que serão utilizados na higienização das áreas, onde deverá constar, também, os respectivos fornecedores. Os sanitizantes devem ser aprovados pelo órgão competente para uso na indústria de alimentos.	Apresentar relação de produtos químicos que serão utilizados na higienização das áreas.
10	Sistema Informatizado para gestão do Serviço de Nutrição	Sistema Informatizado para gestão do Serviço de Nutrição, com acompanhamento de estoque, compras, fichas técnicas, refeições servidas, custo entre outras funções importantes para o gerenciamento do serviço.	Informar qual será o Sistema Informatizado para gestão do Serviço de Nutrição.
11	Equipamentos para área de recebimento	Balança do tipo plataforma com capacidade para, no mínimo, 300 kg e em bom estado de conservação;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.

12		Termômetros tipo espeto e infravermelho;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
13		Bancada em aço inox, para conferência e trocas das embalagens quando precisar;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
14		Carros para transporte em bom estado de conservação, em quantidade suficiente para atender ao fluxo de trabalho;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
15	Equipamentos para área de armazenamento	Prateleiras do tipo aço inox em bom estado de conservação, em quantidade suficiente para atender a demanda da unidade;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
16		Carrinhos do tipo plataforma em bom estado de conservação e em quantidade suficiente para atender a demanda de trabalho;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
17		Escada móvel com 5 degraus;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
18		Estrados de atileno ou outro material de fácil higienização e que não seja poroso, em quantidade suficiente para atender a demanda de trabalho;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
19		Freezer vertical ou horizontal em aço inox, em bom estado de conservação, que atinja a temperatura de -16°C à -18°C, em quantidade suficiente para atender a demanda de trabalho conforme legislação aplicada;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
20		Refrigerador vertical ou horizontal em aço inox, em bom estado de conservação, que atinja a temperatura de +2°C a +6°C, em quantidade suficiente para atender a demanda de trabalho conforme legislação aplicada;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
21	Equipamentos para área de pré-preparo	Moedores em bom estado de conservação e em quantidade suficiente para demanda do serviço (se aplicável);	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.

22	Amaciadores de bife em bom estado de conservação e em quantidade suficiente para demanda do serviço;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
23	Bancadas com cuba de 90cm de profundidade para vegetais;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
24	Cilindro para massas, se aplicável, conforme fluxo de trabalho da unidade.	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
25	Batedeira industrial planetária em bom estado de conservação;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
26	Liquidificadores industriais, em bom estado de conservação e diferentes litragens (no mínimo um equipamento de 1,5litro/ 2litros e um equipamento de 8 litros) em quantidade suficiente para demanda da unidade.	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
27	Processador, se aplicável, em bom estado de conservação;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
28	Fatiador de frios, se aplicável, em bom estado de conservação;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
29	Descascador, se aplicável, em bom estado de conservação;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
30	Bancada em inox com orifício central ou abertura lateral para grãos;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
31	Espremedor industrial em bom estado de conservação;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
32	Bancadas em inox, em bom estado de conservação e em quantidade suficiente para atender a demanda do serviço;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
33	Refrigerador vertical ou horizontal em aço inox, em bom estado de conservação, que atinja a temperatura de +2°C a +6°C, em quantidade suficiente para atender a demanda de trabalho conforme legislação aplicada;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.

34	Equipamentos para área de preparo	Coifa em inox com exaustor e em bom estado de conservação, em quantidade suficiente para atender a demanda do serviço;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
35		Mixer e triturador industrial, em boas condições de uso, com capacidade de homogeneizar alimentos, sem deixar pedaços que podem provocar engasgos.	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
36		Fogão industrial a gás, em bom estado de conservação, em quantidade suficiente para atender a demanda do serviço;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
37		Banho-maria em inox, em bom estado de conservação e em quantidade suficiente para armazenar todas as cubas durante o processo de porcionamento ou armazenamento da refeição pronta;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
38		Chapas e grelhas, se aplicável, em bom estado de conservação;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
39		Bancadas em aço inox, em bom estado de conservação e quantidade suficiente para atender a demanda do serviço;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
40		Refrigerador com bancada; em bom estado de conservação para ser utilizado como apoio, que atinja a temperatura de +2°C a +6°C;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
41		Caldeira, se aplicável, em inox e bom estado de conservação, em quantidade suficiente para atender a demanda do serviço;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
42		Fritadeira, se aplicável, em inox e bom estado de conservação;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
43		Forno combinado, em bom estado de conservação, com capacidade para atender a demanda do serviço, podendo utilizar mais de um equipamento caso necessário.	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.

44		Cafeteira elétrica, em bom estado de conservação e capacidade suficiente para atender a demanda do serviço;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
45	Equipamentos para a área de porcionamento e distribuição de refeições	Refrigerador vertical ou horizontal em aço inox, em bom estado de conservação, que atinja a temperatura de +2°C a +6°C, em quantidade suficiente para atender a demanda de trabalho conforme legislação aplicada;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
46		Pass through quente, em bom estado de conservação, com capacidade para 24 GN'S 1/1, atingindo a temperatura de +30°C a +80°C;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
47		Refresqueira em bom estado de conservação e capacidade suficiente para atender a demanda do serviço;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
48		Banho maria, estufa quente ou pista quente, em bom estado de conservação, em quantidade suficiente para atender a demanda e temperatura de trabalho de, no mínimo, +85°C;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
49		Pista fria/refrigerada, em bom estado de conservação, em quantidade suficiente para atender a demanda do serviço e temperatura menor que -4°C;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
50		Buffet modulado com balcão de apoio, em bom estado de conservação, para distribuição de refeições no refeitório;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
51		Carro térmico para distribuição de refeições pacientes, com controle de temperatura, câmaras independentes aquecida e refrigerada ou aquecida e neutra, em bom estado de conservação e em quantidade suficiente para atender a demanda do serviço;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.
52		Equipamentos para a área de higienização de louças	
53	Máquina de lavar-louças em aço inox, em bom estado de conservação, em quantidade	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.	

		suficiente para atender a demanda da unidade, com sistema de economia de água e secagem da louça.	
54		Pass through quente, em bom estado de conservação, com capacidade para 24 GN'S 1/1, atingindo a temperatura de +30°C a +80°C;	Informar o detalhamento do equipamento ofertado.

Nome: [complete]

Título: [complete]

Data: [complete]

Assinatura: _____

Formulário D: Declaração de Vistoria

IMPORTANTE / INSTRUÇÕES:

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. Deverão ser preenchidos os campos em AZUL.

OBJETO: Contratação de empresa especializada na Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, nas dependências do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro e Hospital Infantil Cosme e Damião, visando o fornecimento de dietas normais e dietas especiais ou terapêuticas destinadas à coletividade enferma, pacientes internos e pacientes externos, adultos e infantis, e dietas normais para a coletividade sadia, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicos-sanitárias adequadas conforme os parâmetros estabelecidos e RDC nº. 275 de 21 de outubro de 2002, RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004, RDC Nº. 63 de 06 de julho de 2000 e demais normas técnicas e sanitárias vigentes estabelecidas no respectivo Termo de Referência.

LOCAL: HOSPITAL DE BASE DR. ARY PINHEIRO e HOSPITAL INFANTIL COSME E DAMIÃO

Declaro, para fins de participação na licitação em epígrafe, que realizei vistoria no ambiente técnico da CONTRATANTE e que tenho pleno conhecimento das condições e peculiaridades locais inerentes à natureza do trabalho. Me comprometo a prestar fielmente os serviços, com a qualidade necessária, nos termos do TR e de seus Anexos.

Porto Velho, [complete] de [complete] de 2021.

Nome: [complete]

Título: [complete]

Data: [complete]

Assinatura: _____

Formulário E: Declaração de Vistoria de Dispensa de Vistoria

IMPORTANTE / INSTRUÇÕES:

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. Deverão ser preenchidos os campos em AZUL.

OBJETO: Contratação de empresa especializada na Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, nas **dependências do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro e Hospital Infantil Cosme e Damião**, visando o fornecimento de dietas normais e dietas especiais ou terapêuticas destinadas à coletividade enferma, pacientes internos e pacientes externos, adultos e infantis, e dietas normais para a coletividade sadia, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas-sanitárias adequadas conforme os parâmetros estabelecidos e RDC nº. 275 de 21 de outubro de 2002, RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004, RDC Nº. 63 de 06 de julho de 2000 e demais normas técnicas e sanitárias vigentes estabelecidas no respectivo Termo de Referência.

LOCAL: HOSPITAL DE BASE DR. ARY PINHEIRO e HOSPITAL INFANTIL COSME E DAMIÃO

Declaro, para fins de participação na licitação em epígrafe, a opção de não realização da vistoria no ambiente técnico da CONTRATANTE e que tenho pleno conhecimento das condições e peculiaridades locais inerentes à natureza do trabalho, que assumo total responsabilidade por este fato e que não utilizarei deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras. E me comprometo a prestar fielmente os serviços, com a qualidade necessária, nos termos do TR e de seus Anexos.

Porto Velho, [complete] de [complete] de 2021.

Nome: [complete]

Título: [complete]

Data: [complete]

Assinatura: _____

Formulário F: Proposta Financeira

IMPORTANTE / INSTRUÇÕES:

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. Deverão ser preenchidos os campos em AZUL.

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.

Moeda	Real – BRL
--------------	------------

- Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro**

Proposta Orçamentária para prestação de serviços de fornecimento de refeições* para o Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro						
* Fornecimento das refeições preparadas, transportadas e porcionadas, desde o planejamento e aquisição de insumos, preparo, transporte até a distribuição nas áreas assistenciais, com quantitativo de mão de obra, insumos, e equipamentos necessários à correta execução do serviço.						
Fornecimento de Refeições	número estimado de pacientes por dia	número estimado de servidores por dia	número estimado de acompanhantes por dia	número estimado por mês	Preço Unitário (R\$)	Preço mensal (R\$)
Desjejum	250	-	130	17.880	R\$	R\$
Colação	229	216	16	7.350	R\$	R\$
almoço porcionado	260	378	150	23.640	R\$	R\$
lanche da tarde	260	219	18	14.910	R\$	R\$
jantar porcionado	256	161	135	16.560	R\$	R\$
Ceia	255	131	08	11.820	R\$	R\$
lanches - outros especiais	06	-	-	180	R\$	R\$
Litro de chá (litro)	-	84	-	2520 litros	R\$	R\$
Litro de café (litro)	-	84	-	2520 litros	R\$	R\$
Preço mensal estimado Pagamento conforme medição mensal do alimento distribuído					R\$	

Subtotal fornecimento de refeições (8 meses / 240 dias)				
2. Disponibilização de mão de obra capacitada in loco, nos seguintes postos / funções	Unidade	Quantidade e de funcionários previstos*	Preço de 1 pessoa por posto/função (R\$)	Preço mensal fixo (R\$)
Diurno (turno 8h): Nutricionista responsável técnico da empresa	peessoa/turno	01	R\$	R\$
2 postos de trabalho - Diurno (turno 12/36h): Nutricionista	peessoa/turno	04	R\$	R\$
4 postos de trabalho - Diurno (turno 12/36h): Técnico/a de Nutrição	peessoa/turno	08	R\$	R\$
4 postos de trabalho - Diurno (turno 12/36h): Cozinheiro	peessoa/turno	08	R\$	R\$
3 postos de trabalho - Diurno (turno 12/36h): ajudante de cozinha	peessoa/turno	06	R\$	R\$
2 postos de trabalho - Diurno (turno 12/36h): auxiliar de cozinha	peessoa/turno	04	R\$	R\$
3 postos de trabalho - Diurno (turno 12/36h): auxiliar de limpeza	peessoa/turno	06	R\$	R\$
1 posto de trabalho - Diurno (turno 12/36h): almoxarife	peessoa/turno	02	R\$	R\$
17 postos de trabalho - Diurno (turno 12/36h): copeira/o	peessoa/turno	34	R\$	R\$
1 posto de trabalho - Noturno (turno 12/36h): Almoxarife	peessoa/turno	02	R\$	R\$
1 posto de trabalho - Noturno (turno 12/36h): Auxiliar de cozinha	peessoa/turno	02	R\$	R\$
1 posto de trabalho - Noturno (turno 12/36h): Auxiliar de limpeza	peessoa/turno	02	R\$	R\$
2 postos de trabalho - Diurno (turno 12/36h): Técnico/a de Nutrição	peessoa/turno	04	R\$	R\$
7 postos de trabalho - Noturno (turno 12/36h): copeira/o	peessoa/turno	14	R\$	R\$
Preço mensal fixo Pagamento conforme comprovação da presença da equipe			R\$	
Subtotal disponibilização de mão de obra (8 meses / 240 dias)			R\$	
PREÇO GLOBAL MÁXIMO DA PROPOSTA Subtotal fornecimento de refeições + Subtotal disponibilização de mão de obra (8 meses / 240 dias)			R\$	

- **Hospital Infantil Cosme e Damião**

Proposta Orçamentária para prestação de serviços de fornecimento de refeições* para o **Hospital Infantil Cosme e Damião**

* Fornecimento das refeições preparadas, transportadas e porcionadas, desde o planejamento e aquisição de insumos, preparo, transporte até a distribuição nas áreas assistenciais, com quantitativo de mão de obra, insumos, e equipamentos necessários à correta execução do serviço.

Fornecimento de Refeições	número estimado de pacientes por dia	número estimado de servidores de por dia	número estimado de acompanhantes por dia	número estimado por mês	Preço Unitário (R\$)	Preço Mensal (R\$)
Desjejum	87	-	99	3.057	R\$	R\$
Colação	91	18	21	3.900	R\$	R\$
almoço porcionado	98	72	100	8.100	R\$	R\$
lanche da tarde	89	31	20	4.200	R\$	R\$
jantar porcionado	93	32	91	6.480	R\$	R\$
Ceia	85	24	19	3.840	R\$	R\$
lanches - outros especiais	05	-	-	150	R\$	R\$
Litro de chá (litro)	-	67 litros	-	2010 litros	R\$	R\$
Litro de café (litro)	-	67 litros	-	2010 litros	R\$	R\$
Preço mensal estimado Pagamento conforme medição mensal do alimento distribuído					R\$	
Subtotal fornecimento de refeições (8 meses / 240 dias)					R\$	
2. Disponibilização de mão de obra capacitada in loco, nos seguintes postos / funções	Unidade	Quantidade de funcionários previstos*	Preço de 1 pessoa por posto/função (R\$)	Preço mensal fixo (R\$)		
1 postos de trabalho - Diurno (turno 12/36h): Nutricionista	pessoa/turno	02	R\$	R\$		
1 postos de trabalho - Noturno (turno 12/36h): Técnico/a de Nutrição	pessoa/turno	02	R\$	R\$		
4 postos de trabalho - Diurno (turno 12/36h): Copeiro diurno	pessoa/turno	08	R\$	R\$		
2 postos de trabalho - Noturno (turno 12/36h): Copeiro noturno	pessoa/turno	04	R\$	R\$		
Preço mensal fixo Pagamento conforme comprovação da presença da equipe				R\$		
Subtotal disponibilização de mão de obra (8 meses / 240 dias)				R\$		
PREÇO GLOBAL MÁXIMO DA PROPOSTA Subtotal fornecimento de refeições + Subtotal disponibilização de mão de obra (8 meses / 240 dias)				R\$		

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

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 G: Declaração de garantia de cumprimento

Ao: Escritório das Nações Unidas de Serviços para Projetos (UNOPS Brasil)

Data: [dia/mês/ano]

RFQ (EPP) No.: BRPC/EPP/RFQ/2021/017

Nós, abaixo assinados pela pessoa devidamente autorizada, certificamos que:

Na qualidade de “Fornecedor”, entendemos que, de acordo com o estabelecido na Seção I: Particularidades deste Pedido de Cotação - RFQ e na minuta de Contrato, forneceremos uma Garantia de Cumprimento de Contrato no prazo de até 10 dias após a assinatura do instrumento de acordo.

Esta Garantia será fornecida ao UNOPS Brasil na forma de uma fiança bancária ou seguro-garantia no valor de 5% do montante contratual. A data de expiração da fiança bancária ou seguro-garantia será posterior à data de vencimento do contrato em no mínimo 30 (trinta) dias.

Entendemos ainda que, se a garantia de cumprimento não for apresentada ao UNOPS nos termos acima estabelecidos, o UNOPS tem o direito de reter os pagamentos previstos no Contrato até que seja apresentada a referida garantia ou até ter retido montante no valor igual ao da garantia de cumprimento. O montante retido será pago à Contratada após a apresentação da garantia de cumprimento, caso contrário, ao fim do contrato.

Aceitamos que podemos ser declarados inelegíveis para participar de qualquer licitação implementada pelas agências do Sistema das Nações Unidas, sendo incluídos na Lista de Fornecedores Suspensos emitida pela United Nations Procurement Division (UNPD) por um período de 3 anos, a partir da data de assinatura do contrato, se violarmos a(s) nossa(s) obrigação(ões) contratuais, total ou parcialmente. Adicionalmente, a desqualificação para celebrar contratos com as Nações Unidas será comunicada a outras entidades multilaterais e às entidades públicas contratantes nacionais.

Entendemos que, se formos uma Operação Conjunta (consórcio, associação ou joint-venture), esta declaração é solidariamente vinculante para todas as partes participantes da operação conjunta.

Eu, abaixo assinado, confirmo que disponho da autorização necessária por parte de (insira o nome completo da empresa ofertante) para assinar esta declaração 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 : _____