

ATO CONVOCATÓRIO Nº 004/2018/ES

O **INVISA - INSTITUTO VIDA E SAÚDE**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 05.997.585/0001-80, torna público que no período de **30/01/2018 a 01/02/2018**, receberá propostas de preços para aquisição dos serviços e/ou produtos constantes no **Anexo I** deste Ato Convocatório.

1. As propostas de preços deverão ser digitalizadas e enviadas por correio eletrônico para: compras.es@invisa.org.br no período de **30/01/2018 a 01/02/2018**.

2. O **Anexo V – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA DE PREÇO**, que acompanha este ato convocatório, deverá ser utilizado, **obrigatoriamente**, para a apresentação da proposta.

3. Os Proponentes receberão, por e-mail, comprovante de recebimento das suas propostas enviadas, com indicação do dia e horário de recebimento.

4. A proposta de preço deverá ser redigida em língua portuguesa, com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada e assinada, como também rubricadas em todas as suas folhas pelo licitante ou seu representante, deverá conter, **obrigatoriamente**, conforme as especificações abaixo, sob pena de desclassificação:

- a) Valor mensal e anual do item deverão ser expressos em reais;
- b) Deverá constar a descrição exaustiva e características adicionais que permita identificar e avaliar se o serviço atende ou não às especificações mínimas requeridas;
- c) Prazo de validade da proposta deverá ser de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sua apresentação.

4.1 Os valores unitários dos itens da proposta de preço deverão suportar despesas com o transporte dos produtos e/ou realização dos serviços, não podendo ser cobrado posteriormente despesas com frete.

5. Nas propostas de preços devem constar os dados da empresa como: CNPJ, Inscrição Estadual e/ou Inscrição Municipal, endereço completo, telefone, nome do vendedor, prazo de entrega do produto ou serviço. Tal proposta deverá estar legível e com caracteres nítidos, em papel timbrado com a logo da empresa.

6. As propostas de preços que não possuírem tais características serão desclassificados, de modo que não serão inclusos no Processo de Contratação.

7. Os interessados deverão ainda apresentar juntamente com a proposta, documentos que comprovem a constituição da empresa e sua regularidade fiscal, através dos seguintes documentos:

- a) Contrato Social registrado;
- b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- c) Certidões negativas de débitos Federais, Estaduais e Municipais da sede da Empresa, válidas na data de entrega das propostas;
- d) Prova de regularidade no recolhimento de contribuições junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço válida na data de entrega das propostas;
- e) Certidão de regularidade com os Débitos Trabalhistas (CNDT), válida;
- f) Autorização de funcionamento da empresa expedida por órgão competente.

8. Informações e esclarecimentos sobre o Ato Convocatório serão prestadas por e-mail: compras.es@invisa.org.br até as 16:00h do último dia para recebimento das propostas.

9. O setor de compras do **INVISA - INSTITUTO VIDA E SAÚDE** verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Ato Convocatório.

10. O **INVISA - INSTITUTO VIDA E SAÚDE** estimou o valor de **R\$ 34.200,00 (XXXXX)** para a contratação dos serviços. Não serão aceitas propostas de preços superiores a esse valor.

11. Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do Ato Convocatório e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita.

12. Após análise das propostas, será declarada vencedora a proposta de menor preço.

13. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

14. Havendo eventual empate entre propostas o setor de compras do **INVISA - INSTITUTO VIDA E SAÚDE** informará as Proponentes empatadas o ocorrido por meio eletrônico e solicitará das mesmas nova proposta de preço que deverá ser encaminhada por e-mail em 24h.

15. O **INVISA - INSTITUTO VIDA E SAÚDE** convocará a Proponente vencedora por e-mail.

16. Apurada a proposta de menor preço, o setor de compras do **INVISA - INSTITUTO VIDA E SAÚDE** poderá negociar com o Proponente para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Ato Convocatório.

17. Após declaração da Proponente vencedora, a mesma terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação para assinar o contrato ou retirar a Ordem de Serviço, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação.

18. Se a Contratada, no ato da assinatura do Contrato ou da retirada da Ordem de Serviço, não comprovar que mantém as condições estabelecidas neste Ato Convocatório, ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar o Contrato ou retirar a Ordem de Serviço, poderá ser convocado outro Proponente, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos exigidos neste Ato Convocatório, celebrar a contratação, sem prejuízo sanções legais.

19. Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual.

20. O contrato terá a validade de **12 (doze) meses**, podendo ser rescindido por qualquer uma das partes, a qualquer tempo, desde que comunique sua intenção à outra, por escrito, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, os quais o contrato estará rescindido de fato e de direito, sem direito a qualquer multa ou indenização, a nenhum título.

21. O contrato é acessório ao principal, (**TERMO DE PARCERIA/CONTRATO DE GESTÃO**) e futuros aditivos, que foram(em) realizados entre o **INVISA - INSTITUTO VIDA E SAÚDE** e o **Estado do Espírito Santo**, através de sua **Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS**. Assim, se aquele contrato for rescindido por qualquer motivo e a qualquer tempo, este também se rescindirá ao mesmo tempo e de maneira automática e instantânea, sem que haja a necessidade de nenhuma comunicação formal neste sentido por nenhuma das partes, hipótese em que não ensejará nenhuma multa ou indenização, a nenhum título e sob nenhuma rubrica.

22. A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do Proponente, das condições estabelecidas neste Ato Convocatório e seus Anexos.

Santo Antônio de Pádua/RJ, 26 de Janeiro de 2018.

Denner Ornellas Cortat
Diretor Geral
INVISA – Instituto Vida e Saúde

ANEXO I

Termo de referência

1. DO OBJETO

1.1 A presente cotação tem por objeto a escolha da proposta mais vantajosa para a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FUTURA E EVENTUAL PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**, visando o fornecimento a pacientes internados na Unidade de Atendimento de Urgência e Emergência – UAU e na Unidade de Acompanhamento da Tuberculose - UAT do Sistema de Saúde Prisional do Estado do Espírito Santo conforme as especificações e quantidades constantes na tabela abaixo.

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	QTD. ESTIMADA
1	Alimentação	Desjejum	51 internos
2		Colação	30 internos
3		Almoço	51 internos
4		Lanche da Tarde	51 internos
5		Jantar	51 internos
6		Ceia	30 internos

2. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1 Os serviços deverão ser prestados à Unidade de Atendimento de Urgência e Emergência – UAU e à Unidade de Acompanhamento da Tuberculose - UAT (anexa a Unidade de Atendimento de Urgência e Emergência), localizadas no Complexo Penitenciário de Viana (endereço: Rodovia BR 262 / Km 19 – Viana/ES – CEP: 29135-000).

2.2. O quantitativo dos serviços discriminados no item **1.1** servirá apenas como referência, sendo apenas uma estimativa, podendo sofrer alterações ao longo da execução do contrato, conforme a necessidade da Unidade.

2.3. O serviço contratado será executado, rigorosamente de acordo com as normas estabelecidas neste Ato Convocatório.

2.4. A Contratada deverá assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas de acordo com as normas vigentes da Vigilância Sanitária, incluindo:

2.4.1. Operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem produção e distribuição de refeições;

2.4.2. Disponibilização de gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para a produção das refeições para pacientes internados;

2.4.3. A disponibilização de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, todos os insumos, equipamentos e móveis necessários para a perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Ato Convocatório, assim como insumos de caráter administrativo que viabilizem a execução do serviço (etiquetas, papel, fita, canetas marcadoras, etc);

2.4.4. O fornecimento de materiais de consumo (utensílios, descartáveis, entre outros) para perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Ato Convocatório, tais como canecas com alça com capacidade de 300 ml e colheres, ambos de plástico resistente.

2.4.5. Porcionamento uniforme das refeições em descartáveis individuais, utilizando-se de utensílios apropriados;

2.5. A prestação do serviço realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratada, onde a alimentação será preparada e porcionada em recipientes individuais, sendo posteriormente distribuída aos pacientes da Unidade de Atendimento de Urgência – UAU e da Unidade de Acompanhamento de Tuberculose - UAT em embalagens descartáveis, devidamente acondicionadas, obedecendo à prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pela Contratante.

2.6. A Contratada deverá garantir o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios registrados nos Órgãos Federais competentes, materiais de uso e consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

2.7. A Contratada deverá fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais, para os pacientes internados na Unidade de Atendimento de Urgência e Emergência – UAU e na Unidade de Acompanhamento da Tuberculose - UAT visando manter ou recuperar o estado nutricional, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários.

2.8. As etapas que envolvem a Prestação de Serviço de Alimentação deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes às atividades de nutrição.

2.9. A operacionalização, porcionamento, transporte e distribuição das refeições no local estabelecido pela Contratante deverão ser supervisionados pela Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento, temperatura, atendimento aos horários estabelecidos pela Contratante e realizar análise quantitativa e qualitativa das refeições servidas para, caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

2.10. O transporte das refeições até as dependências das Unidades de Saúde deverá seguir todos os critérios de higiene e controle de qualidade, assim como, transporte adequado das mesmas segundo normas e legislação vigente.

- 2.11.** Todos os veículos envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da Contratada.
- 2.12.** A Contratada deverá apresentar à Contratante, no prazo máximo de 20 dias corridos após a assinatura do contrato o PLANO DE ATIVIDADES (programação, execução e supervisão permanente) e o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, contendo o cronograma, normas e procedimentos operacionais padronizados definidos para o Serviço de Nutrição e Dietética, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
- 2.13.** A Contratada responsabilizar-se-á única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo.
- 2.14.** A Contratada deverá permitir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas do Contratante, devidamente paramentados, as áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
- 2.15.** O preparo das refeições em todas as etapas, deverá respeitar as técnicas dietéticas recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a legislação sanitária vigente.
- 2.16.** Os alimentos não consumidos de imediato após o preparo serão mantidos a temperatura superior a 60°C (4 a 6° C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos.
- 2.17.** Os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição deverão ser mantidos, em temperaturas recomendadas, em recipientes próprios para alimentos tampados.
- 2.18.** A higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus, deverá ser realizada em solução clorada e conservação destes alimentos sob refrigeração até o momento da distribuição.
- 2.19.** A higienização dos alimentos deverá atender o que dispõe a Resolução – RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004, bem como todas as demais legislações federais, estaduais e municipais que regulamentam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.
- 2.20.** A Contratada deverá substituir o lote ou a unidade da refeição recusada pela Contratante quando for constatada qualidade diferente daquelas pré-estabelecidas, pela alimentação descrita no cardápio no prazo máximo de 02 (duas) horas.
- 2.21.** A Contratada deverá fornecer 2 (duas) amostras de todas as refeições, fórmulas e suplementos que forem manipulados (prova e contraprova). Estas deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais necessidades de análises laboratoriais.
- 2.22.** A Contratada deverá cumprir rigorosamente os prazos e especificações de execução dos serviços previamente estabelecidos.

3. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

3.1. A CONTRATADA RESPONSABILIZAR-SE-Á INTEGRALMENTE pelas refeições a serem fornecidas nos termos da legislação vigente (Portaria M.S nº 142/98, Portaria M.S nº 326/97 - MBPF, RDC nº 216 - 09/04), pela operacionalização, preparo das refeições em dependências próprias, bem como pelo transporte (Portaria Estadual 069-R de 26 de setembro de 2007) e entrega das refeições à Contratante, observado o estabelecido nos itens a seguir:

3.2. Dispor das instalações físicas e dependências para execução do objeto do contrato, de acordo com as exigências da legislação vigente.

3.3. Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

3.4. Observar as normas de segurança e revista da Unidade Prisional.

3.5. Realizar, no início do contrato, e anualmente, às suas expensas, os exames de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, de todo o pessoal técnico e operacional, devendo manter os laudos em arquivo e disponibilizá-los à contratante quando requisitado.

3.6. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

3.7. Manter o profissional Nutricionista detentor de registro regularizado junto ao órgão fiscalizador, de acordo com as normas vigentes do CRN, e garantir a sua efetiva e imediata substituição quando da ocorrência de eventuais impedimentos.

3.8. Promover treinamentos para a equipe de trabalho, por meio de Programa de Treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando as capacitações obrigatórias previstas na RDC 216/2004, Técnicas Culinárias, Prevenção de Acidentes de Trabalho e Combate a Incêndio. O cronograma anual dos treinamentos e os registros dos mesmos deverão ser mantidos em arquivo nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição da Contratada e enviados à Coordenação de Nutrição quando solicitados.

3.9. Desenvolver boas relações com os funcionários da Contratante acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da fiscalização, de acordo com o contrato firmado.

3.10. A empresa Contratada substituirá prontamente seus empregados, cuja conduta, avaliada pela Contratante, seja incompatível com as normas disciplinares da unidade penal.

3.11. Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos, materiais e/ou pessoais causados à Contratante, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência e negligência própria ou de seus empregados.

3.12. Armazenar e estocar os gêneros alimentícios em obediência às disposições normativas de vigilância sanitária vigentes, devendo quando de sua recepção, ser vistoriado e acondicionado em recipiente adequado às suas características.

3.13. Zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação (refeições e lanches) preparada e produzida, em que se verificar vícios, defeito ou incorreções resultantes da execução ou do emprego de produtos, ou ainda, que não se amoldarem ao padrão de qualidade e higiene exigidos pelas normas sanitárias ou estabelecidas neste Termo.

3.14. Executar na íntegra o cardápio trimestral que será encaminhado quarenta e cinco dias antes de sua vigência pela Contratante, com exceção do cardápio do primeiro trimestre que consta no **Anexo II**.

3.15. Apresentar, sempre que solicitado, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como de qualquer gênero ou material a ser aplicado na execução do objeto.

3.16. Deverá ser arquivada por um período de 06 (meses) meses no local onde serão preparadas as refeições objeto do contrato cópias das notas fiscais das matérias primas adquiridas, para consulta da Contratante, caso se faça necessário.

3.17. Trimestralmente ou quando solicitada pela Contratante, a Contratada deverá efetuar análise microbiológica do produto final de toda alimentação servida, apresentando os resultados obtidos àquela.

3.18. Em caso de divergência quanto à validade de qualquer gênero de alimento o uso do mesmo será provisoriamente suspenso, podendo ser reativado após a apresentação do laudo de análise em laboratório ao órgão especializado e aceito pela Contratante.

3.19. Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou qualquer outro componente utilizado na preparação das refeições, bem como seus acompanhamentos, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, contendo o prazo de validade, carimbo do SIF e demais itens previstos na norma vigente.

3.20. A Contratada deverá fornecer bimestralmente ou sempre que solicitado pela Unidade, canecas e colheres de plástico resistente, de acordo com o quantitativo da Unidade.

4. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

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

4.2. O primeiro cardápio a ser executado pela Contratada consta no **Anexo II**.

4.3. Receber e distribuir as refeições aos comensais.

4.4. Em decorrência da variação diária da população carcerária, as quantidades de refeições a serem entregues serão solicitadas pela direção da unidade prisional à Contratada, por meio de e-mail ou fax, até às 17:00 h.

4.5. Caso ocorra ingresso de pacientes no período matutino ou vespertino, o acréscimo de almoço e lanche da tarde poderá ser solicitado até às 09:00 horas e de jantar até às 14:00 horas.

4.6. A Contratante diariamente atestará os comprovantes de entregas de alimentação e mensalmente as notas fiscais referentes à prestação de serviço de alimentação.

4.7. No caso de ocorrência de irregularidades no fornecimento de refeições, deverão ser encaminhadas para a Coordenação do Serviço de Saúde Prisional, comprovações destas, para compor processo de apuração, e o pagamento correspondente só se efetivará após a apuração do fato, se for devido.

4.8. Quando ocorrer recusa de lote, na forma disposta a nota fiscal não será atestada.

4.9. Em caso de implantação de sistema informatizado para controle do fornecimento de alimentação, a solicitação de refeições e o registro de eventuais irregularidades deverão também ser realizados via sistema.

4.10. O fiscal in loco deve solicitar as quantidades de refeições acrescentando o número de 01 (uma) marmitex no almoço e no jantar para ser utilizado na verificação da qualidade organoléptica e guarda da amostra sentinela.

5. DAS SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

5.1. A Contratada deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou plano de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água ou de energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, veículos, greves, motins, rebeliões e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

5.2. Os esquemas alternativos de trabalho ou os planos de contingência deverão ser apresentados formalmente à Contratante na assinatura do contrato e quando sofrer alterações ou atualizações.

6. DOS HORÁRIOS DE ENTREGA

6.1. As refeições deverão ser entregues nos horários definidos na tabela a seguir.

HORÁRIO	06:00h	10:30h	16:30h
REFEIÇÃO	Desjejum Colação	Almoço Lanche da Tarde	Jantar Ceia

6.2. A Contratada, deverá sempre manter SOBREAVISO, para realizar eventuais entregas de refeições que se fizerem necessários, fora do horário regular de prestação do serviço.

7. DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO BÁSICO

7.1. O cardápio do Almoço e do Jantar será elaborado pela Contratante baseado nos gêneros e produtos alimentícios padronizados, constantes no **Anexo II**.

7.2. O Desjejum, Colação, Lanche da Tarde e Ceia deve seguir o cardápio estabelecido nos quadros do **Anexo III**, respectivamente.

7.3. Em caso de ocorrência de fato imprevisível que inviabilize o fornecimento da preparação ou produto alimentício estabelecido no cardápio, a Contratada deverá comunicar e justificar imediatamente o fato ao Núcleo de Nutrição da Contratante. Quando autorizada a alteração, a preparação ou produto alimentício substituído ao estabelecido no cardápio deverá possuir valor monetário similar.

7.4. Só serão autorizadas quatro alterações de cardápio no mês.

8. DAS DIETAS ESPECIAIS

8.1. A Contratada deverá atender as solicitações de dietas especiais, com base na prescrição de Médicos/Enfermeiros e/ou Nutricionistas, em todas as refeições servidas, mediante documentação da Coordenação da Unidade de Atendimento de Urgência e Emergência – UAU.

8.2. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do cardápio de alimentação normal, ajustadas ou modificadas de acordo com a indicação clínica. Os principais tipos de dietas solicitadas estão descritos no **Anexo IV**, não se limitando somente a estes.

8.3. O fornecimento das dietas deverá ser realizado em recipientes descartáveis identificados - com etiqueta adesiva, na tampa, contendo o nome do paciente e o tipo de dieta. No fornecimento do desjejum e lanche da tarde, as dietas deverão ser fornecidas na forma de kits individuais embalados em sacolas transparentes também identificados.

8.4. As dietas especiais, quando houver, não serão objeto de acréscimos ou supressões de preços decorrentes das substituições de gêneros similares para suas adequações, considerando-se os mesmos preços correspondentes às refeições normais.

8.5. No caso de fornecimento de Alimentação Complementar, para efeito de preço, será praticado o estabelecido pela Contratada durante o processo licitatório, salvo no caso dieta especial que contemple o fornecimento de fórmulas de nutrição oral e/ou enteral. O valor deste item será reembolsado levando-se em consideração o valor pago pela Contratada, desde que compatível com o preço de mercado. No caso de o preço apresentado pela contratante superar o de mercado, o ressarcimento será feito com base no valor cotado na pesquisa de preços.

9. DO PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO DAS REFEIÇÕES

9.1. Cabe à Contratada porcionar e acondicionar as refeições observado o seguinte:

Líquidos: envasados e transportados em recipientes isotérmicos (5 litros) e distintos para cada tipo de líquido (em cores diferentes), com capacidade adequada à quantidade a ser servida.

Pães: acondicionados em sacolas plásticas transparentes apropriadas com 10 (dez) unidades por sacola.

Almoço e Jantar: porcionados e acondicionados em recipientes individuais descartáveis e recicláveis de isopor (marmitex) nº.09, e armazenadas em caixas de polietileno brancas não vazadas, com as seguintes dimensões: Parte Externa - largura 40 cm X Altura 15 cm X comprimento 60 cm. Parte Interna - Largura 36 cm X Altura 13,45 cm X comprimento 56,5 cm, devidamente higienizadas e fechadas com filme plástico.

Saladas: porcionadas e acondicionadas em recipientes individuais de material plástico descartável com tampa com capacidade de 300 ml.

Frutas: acondicionadas em sacolas transparentes e armazenadas em caixas de polietileno brancas não vazadas, com as seguintes dimensões: Parte Externa - largura 40 cm X Altura 15 cm X comprimento 60 cm. Parte Interna - Largura 36 cm X Altura 13,45 cm X comprimento 56,5 cm, devidamente higienizadas e fechadas com filme plástico. No caso de frutas pré-preparadas estas devem ser acondicionadas em recipientes individuais de material plástico tampa com capacidade de 300 ml.

Sobremesa doce: embalada individualmente ou quando se tratar de doce cremoso, gelatina, pudim e similares, acondicionados em recipientes descartáveis com tampa e com capacidade de 200 ml.

10. DO TRANSPORTE

10.1. O transporte de refeições deverá atender à Portaria Estadual 069-R/2007, bem como a RDC nº 216/2004.

10.2. As refeições deverão ser transportadas devidamente acondicionadas em condições adequadas de higienização e conservação até o local definido pela Contratante. A distribuição ficará sob a responsabilidade da Contratante.

10.3. Os veículos para transporte das refeições deverão ser mantidos em número suficiente, higienizados diariamente e mantidos preventiva e corretivamente. Devem ser guardados registros destas operações nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição para disponibilização à Contratante quando solicitado.

10.4. Os veículos de transporte da alimentação deverão chegar à unidade destinatária, em todas as refeições, nos horários estabelecidos pela Contratante, com as portas lacradas em todas as entregas. O lacre deverá conter numeração específica que será registrada na fatura da Contratada.

10.5. Nas etapas de transporte e entrega das refeições, serão supervisionados pela Contratante o acondicionamento adequado, as condições de temperatura e a apresentação das refeições, bem como condições de higiene do veículo, do motorista e de seu ajudante.

10.6. Os veículos deverão ser regulados, preservando as suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar, observados os limites máximos de emissão de gases, conforme legislações vigentes.

10.7. Os veículos destinados ao transporte de alimentos devem possuir licença sanitária concedida pela autoridade sanitária estadual e/ou municipal, devendo ser renovada anualmente.

10.8. A fim de se evitar Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA's, e, considerando o tempo para distribuição das refeições dentro da Unidade, a Contratada deverá assegurar-se de que o tempo de transporte da alimentação até a Unidade destinatária não ultrapasse o intervalo de uma hora e trinta minutos. Tal exigência decorre da observância às orientações da ANVISA acerca do tempo máximo de seis horas entre o preparo da alimentação e seu consumo, quando é mantida a temperatura do produto acima de 60°C, tendo em vista que será despendido tempo para envase, acondicionamento no veículo de transporte, no percurso, na entrega e distribuição das refeições.

10.9. No caso de impossibilidade de atendimento ao prazo de entrega por motivo de caso fortuito ou força maior, deverá a Contratada comunicar imediatamente a Coordenação da Unidade de Atendimento de Urgência e Emergência – UAU para análise da situação e deliberação.

11. DO VALOR ESTIMADO

11.1. O valor total estimado para a contratação do serviço, constante na tabela do item **1.1**, na presente contratação é de **R\$ 34.200,00 (trinta e quatro mil e duzentos reais)**, não sendo aceita proposta de preço superiores a esse valor.

12. DA FORMULAÇÃO DA PROPOSTA

12.1. As Proponentes na formulação da proposta deverão, obrigatoriamente, utilizar a tabela constante do **Anexo V – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA DE PREÇO**.

12.2. A proposta deverá ser formulada de acordo com a tabela do **Anexo I**, sendo o julgamento pelo menor preço global, devendo o Proponente apresentar em sua proposta de preço todos os itens constantes do item **1.1**.



INVISA

Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

ANEXO II

CARDÁPIO

MÊS: _____/Ano _____

CARDÁPIO 01

ALMOÇO						JANTAR								
DIAS	PRATO PROTÉICO	GUARNIÇÃO	ACOMPANHAMENTOS		SALADAS	SOBREMESA	DIAS	PRATO PROTÉICO	GUARNIÇÃO	ACOMPANHAMENTOS		SALADAS	SOBREMESA	
			ARROZ	FELJÃO						ARROZ	FELJÃO			
1 SEG	Frango Assado	Repolho Refogado	Simplex	Simplex	Vagem Cozida/Cenoura Cozida	Paçoca	1 SEG	Filé de Peixe Frito	Puré de Batata	Simplex	Simplex	Alface/Tomate	Banana	
2 TER	Isca de Boi Grelhada	Sulfê de Legumes	Simplex	Simplex	Agrião/Beterraba Cozida	Banana	2 TER	Salsicha ao Molho	Macarrão Espaguete ao Alho e Óleo	Simplex	Simplex	Couve Flor /Brócolis	Pé de Moleque	
3 QUAR	Pernil Grelhado	Jiló Refogado	Simplex	Tutu	Couve/Vinagrete	Pé de Moleque	3 QUAR	Costela de Boi Assada	Mandioca Cozida	Simplex	Simplex	Agrião/Cenoura Ralada	Mamão	
4 QUN	Isca de Frango à Milanesa	Puré de Batata	Simplex	Simplex	Beterraba Ralada/Cenoura Ralada	Mamão	4 QUN	Ovos Cozidos	Seleta de Legumes	Simplex	Simplex	Acelga/Vinagrete	Bananada	
5 SEX	Came Bovina Moída	Angú ao Molho	Simplex	Simplex	Pepino/Tomate	Bananada	5 SEX	Frango Assado	Macarrão Parafuso ao Molho	Simplex	Tutu	Cenoura Cozida/ Chuchu Cozido	Laranja	
6 SAB	Feijoadá**	Farofa Dourada	Simplex	**	Couve/Vinagrete	Laranja	6 SAB	Steak à Pizzaiolo	Inhame Ensofado	Simplex	Simplex	Alface/Beterraba Cozida	Goiabada	
7 DOM	Picadinho Bovino de Carne	Torta de Legumes	Simplex	Simplex	Alface/Jiló Cozido	Goiabada	7 DOM	Bife Suíno Grelhado	Farofa de Cenoura	Simplex	Simplex	Couve/Vinagrete	Doce de Leite	
8 SEG	Frango Frito	Couve Refogada	Simplex	Tutu	Cenoura Ralada/ Couve Flor Cozida	Doce de Leite	8 SEG	Isca de Boi Acebolada	Batata Doce Frita	Simplex	Simplex	Pepino/Tomate	Maça	
9 TER	Came Bovina de Panela	Macarrão Espaguete ao Alho e Óleo	Simplex	Simplex	Beterraba Cozida/Jiló Cozido	Goiabada	9 TER	Isca de Frango ao Molho	Polenta à Bolonhesa	Simplex	Simplex	Agrião/Cenoura Cozida	Geliéia	
10 QUAR	Omelete	Abóbora Acebolada	Arroz à Grega	Simplex	Alface/Tomate	Geliéia	10 QUAR	Came Assada Bovina ao Molho	Tropeiro	Simplex	Simplex	Couve/Vinagrete	Melancia	
11 QUN	Stroganoff de Frango	Batata Corada (Frita)	Simplex	Simplex	Cenoura Ralada/ Rabanete Ralado	Melancia	11 QUN	Hambúrguer à Parmegiana	Sulfê de Couve Flor	Simplex	Simplex	Abobrinha Cozida/Berinjela Cozida	Paçoca	
12 SEX	Bife de Boi à Milanesa	Puré de Cenoura	Simplex	Simplex	Batata Cozida/ Chuchu Cozido	Paçoca	12 SEX	Filé de Frango Grelhado	Macarrão Parafuso com Salsicha	Simplex	Simplex	Agrião/Abóbora Cozida	Maça	
13 SAB	Linguiça Toscana Assada	Farofa de Ovo	Simplex	Simplex	Pepino/ Vinagrete	Banana	13 SAB	Came Bovina de Panela	Banana da Terra Frita	Simplex	Tutu	Cenoura Cozida/ Beterraba Cozida	Geliéia	
14 DOM	Frango Assado	Couve Flor à Milanesa	Simplex	Simplex	Couve/Quiabo	Pé de Moleque	14 DOM	Came Seca Ensofada	Abóbora Acebolada	Simplex	Simplex	Alface/ Batata Cozida	Melancia	
15 SEG	Filé de Peixe (Pescada)	Pirão de Peixe	Arroz à Grega	Simplex	Alface/Tomate	Mamão	15 SEG	Isca de Frango à Milanesa	Puré Misto	Simplex	Simplex	Cenoura Ralada	Paçoca	
16 TER	Came de Boi Assada	Virado de Couve	Simplex	Simplex	Cenoura Cozida/Jiló Cozido	Bananada	16 TER	Pernil Assado	Baroa Ensofada	Simplex	Simplex	Couve/Tomate	Laranja	
17 QUAR	Filé de Frango Grelhado	Macarrão Espaguete ao Sugo	Simplex	Simplex	Couve/Abobrinha Cozida	Laranja	17 QUAR	Cubos de Carne de Boi ao Molho	Repolho Refogado	Simplex	Simplex	Chuchu Cozido/ Cenoura Cozida	Doce de Leite	
18 QUN	Bife de Boi ao Molho	Jardineira de Legumes	Simplex	Simplex	Acelga/ Beterraba Ralada	Goiabada	18 QUN	Frango Assado	Couve Flor à Milanesa	Simplex	Simplex	Pepino/ Tomate	Maça	
19 SEX	Hambúrguer de Boi à Pizzaiolo	Inhame Ensofado	Simplex	Simplex	Brócolis/Couve Flor Cozida	Doce de Leite	19 SEX	Came Suína em Cubos ao Molho	Macarrão ao Alho e Óleo	Simplex	Simplex	Cenoura Cozida/ Beterraba Cozida	Geliéia	
20 SAB	Costela Bovina Assada	Couve Refogada	Simplex	Simplex	Chuchu Cozido/ Batata Baroa	Maça	20 SAB	Omelete	Farofa de Bacon	Arroz à Grega	Simplex	Simplex	Alface/Couve Flor Cozida	Melancia
21 DOM	Cubo Suíno ao Molho	Tropeiro	Simplex	Simplex	Couve/Cenoura Cozida	Geliéia	21 DOM	Stroganoff de Frango	Batatas Sautê	Simplex	Simplex	Acelga/Beterraba Ralada	Pé de Moleque	
22 SEG	Bife de Boi Acebolado	Jiló Refogado	Simplex	Simplex	Alface/Batata Baroa Cozida	Goiabada	22 SEG	Filé de Peixe Frito (Merluza)	Pirão de Peixe	Simplex	Simplex	Agrião/Tomate	Bananada	
23 TER	Isca de Frango Acebolada	Mandioca Cozida	Simplex	Simplex	Tomate/Quiabo	Paçoca	23 TER	Came Bovina Moída	Macarrão Parafuso ao Sugo	Simplex	Simplex	Cenoura Cozida/ Vagem Cozida	Mamão	
24 QUAR	Mexido de Ovo	Torta Madalena (Legumes)	Simplex	Simplex	Acelga/ Beterraba Ralada	Banana	24 QUAR	Frango Frito	Tropeiro	Simplex	Simplex	Quaiabo/ Jiló Cozido	Geliéia	
25 QUN	Came de Boi Assada	Macarrão Parafuso ao Sugo	Simplex	Simplex	Alface/Berinjela	Pé de Moleque	25 QUN	Pernil Assado	Couve Refogada	Simplex	Simplex	Pepino/Cenoura Cozida	Goiabada	
26 SEX	Steak à Parmegiana	Puré de Batata	Simplex	Simplex	Couve Flor /Brócolis	Laranja	26 SEX	Feijoadá**	Farofa Dourada	Simplex	**	Couve/Vinagrete	Laranja	
27 SAB	Filé de Peixe (Merluza)	Pirão de Peixe	Arroz à Grega	Simplex	Alface/Tomate	Bananada	27 SAB	Came de Boi Assada ao Molho	Cenoura Sautê	Simplex	Simplex	Couve Flor /Brócolis	Paçoca	
28 DOM	Isca Suína Acebolada	Taioba Refogada	Simplex	Tutu	Cenoura Cozida/ Beterraba Cozida	Laranja	28 DOM	Bife de Boi à Pizzaiolo	Mandioca Frita	Simplex	Simplex	Alface/ Cenoura Ralada	Doce de Leite	
29 SEG	Frango Assado	Macarrão Parafuso à Bolonhesa	Simplex	Simplex	Alface/Chuchu Cozido	Goiabada	29 SEG	Filé de Peixe Frito (Pescada)	Pirão de Peixe	Arroz à Grega	Simplex	Simplex	Agrião/Tomate	Mamão
30 TER	Pernil Suíno Assado	Tropeiro	Simplex	Simplex	Couve/Beterraba Cozida	Doce de Leite	30 TER	Picadinho de Boi ao Molho	Macarrão Espaguete ao Alho e Óleo	Simplex	Simplex	Cenoura Ralada/ Rabanete	Pé de Moleque	
31 QUAR	Came Seca Ensofada	Abóbora Acebolada	Simplex	Simplex	Agrião/Batata Cozida	Maça	31 QUAR	Frango Assado	Quiabo Refogado	Simplex	Simplex	Alface/Couve Flor Cozida	Goiabada	

MÊS: _____/Ano _____

CARDÁPIO 02

ALMOÇO						JANTAR								
DIAS	PRATO PROTÉICO	GUARNIÇÃO	ACOMPANHAMENTOS		SALADAS	SOBREMESA	DIAS	PRATO PROTÉICO	GUARNIÇÃO	ACOMPANHAMENTOS		SALADAS	SOBREMESA	
			ARROZ	FELJÃO						ARROZ	FELJÃO			
1 QUN	Came Bovino em Cubos	Puré de Batata	Simplex	Simplex	Acelga/Cenoura Cozida	Paçoca	1 QUN	Pernil Suíno Assado	Farofa Rica	Arroz à Grega	Simplex	Beterraba Cozida/Agrião	Pé de Moleque	
2 SEX	Isca de Frango à Milanesa	Macarrão ao Sugo	Simplex	Simplex	Vagem Cozida/Beterraba Cozida	Geliéia	2 SEX	Filé de Peixe Assado (Merluza)	Pirão de Peixe	Simplex	Simplex	Alface/Vinagrete	Bananada	
3 SAB	Came de Boi Assada	Tropeiro	Simplex	Simplex	Abobrinha/Tomate	Goiabada	3 SAB	Came Suína em Cubos	Canjiquinha	Simplex	Simplex	Couve Flor cozida/Couve	Mamão	
4 DOM	Frango Cozido ao Molho	Torta de Sardinha	Simplex	Simplex	Brócolis Cozido/Pepino	Laranja/Mexericã	4 DOM	Costela de Boi Ensofada	Mandioca Frita	Simplex	Tutu	Acelga/ Cenoura Ralada	Doce de leite	
5 SEG	Isca Suína Grelhada	Cenoura Ensofada	Simplex	Simplex	Couve/Beterraba ralada	Doce de Leite	5 SEG	Frango Assado	Macarrão ao Sugo	Simplex	Simplex	Abobrinha Cozida/Repolho	Goiabada	
6 TER	Omelete	Torta de Legumes	Simplex	Simplex	Alface/Berinjela	Maça	6 TER	Bife Bovino Acebolado	Batata Doce Sautê	Simplex	Simplex	Brócolis Cozido/Beterraba Cozida	Pé-de-moleque	
7 QUAR	Came Bovina de Panela	Macarrão à Bolonhesa	Simplex	Simplex	Cenoura cozida/Vinagrete	Geliéia	7 QUAR	Steak ao Molho	Soufflé de Couve Flor	Simplex	Simplex	Agrião/Tomate	Goiabada	
8 QUN	Came de Boi Assada	Inhame Ensofado	Simplex	Simplex	Chuchu cozido/Tomate	Paçoca	8 QUN	Isca de Frango Acebolada	Torta de Legumes	Simplex	Simplex	Berinjela/Alface	Banana	
9 SEX	Filé de Peixe Frito (Pescada)	Pirão de Peixe	Simplex	Simplex	Brócolis Cozido/Couve Flor Cozida	Melancia	9 SEX	Bife Bovino à Milanesa	Mista de Legumes	Simplex	Simplex	Quiabo/Berinjela	Doce de leite	
10 SAB	Picadinho Bovino	Taioba Refogada	Simplex	Tutu	Batata Cozida/Nabo Ralado	Bananada	10 SAB	Came Seca ao Molho	Espinafre Refogado	Simplex	Tutu	Jiló Cozido/Vinagrete	Pé de moleque	
11 DOM	Frango Assado	Couve Flor no Vapor	Arroz à Grega	Simplex	Cenoura Cozida/Agrião	Mamão	11 DOM	Salsicha ao Molho	Macarrão Alho e Óleo	Simplex	Simplex	Vagem cozida/Alface	Geliéia	
12 SEG	Feijoadá**	Banana da Terra Frita	Simplex	**	Couve/Vinagrete	Laranja	12 SEG	Omelete	Seleta de Legumes	Simplex	Simplex	Abóbora Cozida/Alface	Goiabada	
13 TER	Costela de Boi Assada	Farofa Agriodoce	Simplex	Simplex	Abobrinha/Chuchu Cozido	Doce de leite	13 TER	Frango Cozido ao Molho	Berinjela à Milanesa	Simplex	Simplex	Pepino/Tomate	Maça	
14 QUAR	Isca Bovina Grelhada	Chuchu Cozida	Simplex	Simplex	Cenoura Cozida/Vinagrete	Goiabada	14 QUAR	Pernil Assado	Banana Frita	Arroz à Grega	Simplex	Brócolis cozido/Beterraba Cozida	Pé de moleque	
15 QUN	Came Suína em Cubos ao Molho	Farofa de Frutas	Simplex	Simplex	Batata Baroa/Alface	Paçoca	15 QUN	Isca de Frango à Milanesa	Macarrão à Bolonhesa	Simplex	Simplex	Quiabo/Jiló	Mexericã/Laranja	
16 SEX	Hambúrguer à Pizzaiolo	Puré de Batata	Simplex	Simplex	Beterraba Ralada/Agrião	Maça	16 SEX	Came Suína ao Molho	Taioba Refogada	Simplex	Simplex	Rabanete Ralado/Cenoura Ralada	Doce de leite	
17 SAB	Sobrecoxa Espanada	Torta de Repolho	Arroz à Grega	Simplex	Vagem Cozida/Tomate	Goiabada	17 SAB	Came Bovina em cubos	Bolinho de Arroz	Simplex	Simplex	Berinjela Cozida/Acelga	Banana	
18 DOM	Pernil Grelhado	Taioba Refogada	Simplex	Simplex	Cenoura Cozida/Pepino	Melancia	18 DOM	Isca de Frango à Milanesa	Puré de Mandioca	Simplex	Simplex	Jiló Cozido/Cenoura Cozida	Laranja	
19 SEG	Filé de Peixe Assado (Merluza)	Pirão de Peixe	Simplex	Simplex	Alface/Vinagrete	Bananada	19 SEG	Came Bovina Moída	Tropeiro	Simplex	Simplex	Couve/Berinjela	Goiabada	
20 TER	Pernil Assado	Farofa Rica	Simplex	Tutu	Cenoura Cozida/Beterraba Cozida	Mamão	20 TER	Frango Assado	Brócolis Refogado	Simplex	Tutu	Acelga/Vinagrete	Paçoca	
21 QUAR	Stroganoff de Frango	Batata Inglesa Assada	Simplex	Simplex	Abobrinha/Couve	Geliéia	21 QUAR	Came Bovina Assada	Macarrão ao Sugo	Simplex	Simplex	Vagem Cozida/Tomate	Geliéia	
22 QUN	Linguiça Acebolada	Tropeiro	Simplex	Simplex	Brócolis/Couve	Bananada	22 QUN	Stroganoff de Frango	Batata Sautê	Simplex	Simplex	Cenoura Ralada/Beterraba Ralada	Melancia/Goiabada	
23 SEX	Steak à Parmegiana	Puré Misto	Simplex	Simplex	Berinjela/Cenoura Ralada	Laranja	23 SEX	Came Bovina de Panela	Torta de Apresuntado e Queijo	Simplex	Simplex	Quiabo/Jiló	Banana	
24 SAB	Filé de Frango Grelhado	Couve-Flor à Milanesa	Simplex	Simplex	Beterraba Cozida/Acelga	Doce de leite	24 SAB	Filé de Peixe Frito (Pescada)	Pirão de Peixe	Simplex	Simplex	Agrião/Tomate	Paçoca	
25 DOM	Came Bovina Moída	Macarrão ao Alho e Óleo	Simplex	Simplex	Abobrinha Cozida/Cenoura Cozida	Mamão	25 DOM	Ovos Mexidos	Chuchu Cozido	Arroz à Grega	Simplex	Simplex	Couve Flor Cozida/ Vinagrete	Pé-de-moleque
26 SEG	Came Seca ao Molho	Mandioca Frita	Simplex	Simplex	Pepino/Tomate	Geliéia	26 SEG	Hambúrguer à Parmegiana	Batata Baroa Ensofada	Simplex	Simplex	Alface/Brócolis Cozido	Maça	
27 TER	Filé de Frango Grelhado	Couve Refogada	Simplex	Simplex	Beterraba Ralada/Alface Crespa	Melancia	27 TER	Feijoadá**	Banana Frita	Simplex	**	Couve/Cenoura Cozida	Bananada	
28 QUAR	Bife Bovino à Pizzaiolo	Bolinho de Mandioca	Simplex	Simplex	Acelga/Tomate	Pé de Moleque	28 QUAR	Frango Frito	Puré Misto	Simplex	Simplex	Nabo Ralado/Tomate	Banana	
29 QUN	Panqueca Recheada	Jardineira de Legumes	Arroz à Grega	Simplex	Beterraba Cozida/Alface	Paçoca	29 QUN	Came Bovina Assada	Tropeiro	Simplex	Simplex	Cenoura Cozida/Pepino	Doce de Leite	
30 SEX	Frango Frito	Quiabo Refogado	Simplex	Tutu	Acelga/Cenoura Ralada	Laranja	30 SEX	Isca Bovina	Polenta à Baiana	Simplex	Simplex	Quiabo/Vinagrete	Goiabada	



INVISA

Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

MÊS: _____/Ano _____

CARDÁPIO 03

ALMOÇO						JANTAR							
DIAS	PRATO PROTÉICO	GUARNIÇÃO	ACOMPANHAMENTOS		SALADAS	SOBREMESA	DIAS	PRATO PROTÉICO	GUARNIÇÃO	ACOMPANHAMENTOS		SALADAS	SOBREMESA
			ARROZ	FEIJÃO						ARROZ	FEIJÃO		
1 SAB	Bife de Boi à Pizzaiolo	Macarrão Espaguete ao Alho e Óleo	Simple	Simple	Agrão/Chuchu Cozido	Geléia	1 SAB	Isca de Frango à Milanesa	Torta de Legumes	Arroz à Grega	Simple	Alface/Baroa Cozida	Mamão
2 DOM	Salsicha ao Molho	Jardineira de Legumes	Simple	Tutu	Beterraba/Vagem Cozida	Doce de Leite	2 DOM	Carne Assada ao Molho	Farofa Rica	Simple	Simple	Quiabo/Jiló Cozido	Paçoca
3 SEG	Frango Cozido ao Molho	Canjiquinha	Simple	Simple	Couve/Abobrinha Cozida	Bananada	3 SEG	Cubo Suíno Acebolado	Banana da Terra Frita	Simple	Tutu	Tomate/Brcolis Cozido	Maçã
4 TER	Costela Bovina Ensopada	Baroa Ensopada	Simple	Simple	Rabanete/Cenoura Ralada	Melancia	4 TER	Omelete	Macarrão Parafuso à Bolonhesa	Simple	Simple	Cenoura/Berinjela Cozida	Goiabada
5 QUAR	Pernil Suíno Assado	Polenta ao Molho	Simple	Simple	Alface/Beterraba cozida	Pé de Moleque	5 QUAR	Bife de Boi Acebolado	Tropeiro	Simple	Simple	Vinagrete/Chuchu Cozido	Goiaba
6 QUN	Carne Bovina Moida	Panachê de Legumes	Simple	Simple	Acelga/Vinagrete	Laranja	6 QUN	Stroganoff de Frango	Batata Sauté	Simple	Simple	Cenoura Cozida/Vagem Cozida	Geléia
7 SEX	Carne Suína em Cubo Acebolada	Couve Refogada	Simple	Simple	Tomate/Batata Inglesa Cozida	Paçoca	7 SEX	Filé de Peixe Assado (Pescada)	Pirão de Peixe	Simple	Simple	Beterraba Cozida/Couve Flor Cozida	Doce de leite
8 SAB	Carne Seca ao Molho	Mandioca Cozida	Simple	Simple	Cenoura Cozida/Jiló cozido	Mamão	8 SAB	Isca de Boi Grelhado	Macarrão Parafuso ao Sugo	Simple	Simple	Berinjela/Abobrinha Cozida	Banana
9 DOM	Filé de Frango Grelhado	Torta de Legumes	Simple	Simple	Vinagrete/Brcolis cozido	Doce de Leite	9 DOM	Carne Suína ao Molho	Batata Doce Sauté	Simple	Simple	Pepino/Tomate	Bananada
10 SEG	Carne de Boi de Panela	Tropeiro	Simple	Simple	BeterrabaCozida /Chuchu Cozido	Melancia	10 SEG	Filé de Peixe Frito (Pescada)	Torta de Repolho	Simple	Simple	Agrão/Cenoura Cozida	Pé de Moleque
11 TER	Frango Assado	Macarrão Espaguete ao Sugo	Simple	Simple	Agrão/Tomate	Geléia	11 TER	Bife de Boi ao Molho	Farofa de Bacon	Simple	Simple	Alface/Beterraba Cozida	Maçã
12 QUAR	Filé de Peixe Assado (Merluza)	Pirão de Peixe	Arroz à Grega	Simple	Alface/Abobrinha Cozida	Goiaba	12 QUAR	Frango Frito	Jiló Refogado	Simple	Simple	Acelga/Batata Cozida	Paçoca
13 QUN	Bife de Boi à Milanesa	Purê de Batata	Simple	Simple	Jiló/Quiabo Cozido	Bananada	13 QUN	Panqueca Rechada	Abóbora Ensopada	Simple	Simple	Cenoura/Agrão	Mexeric/Laranja
14 SEX	Frango Frito	Berinjela Refogada	Simple	Simple	Alface/Vagem Cozida	Doce de Leite	14 SEX	Isca de Boi Acebolada	Vagem Refogada	Simple	Simple	Tomate/Abóbora cozida	Goiabada
15 SAB	Feijoad**	Banana da Terra Frita	Simple	**	Acelga/Couve Refogada	Laranja	15 SAB	Isca de Frango à Milanesa	Macarrão Espaguete ao Sugo	Simple	Simple	Agrão/Vagem cozida	Pé de Moleque
16 DOM	Bife de Boi Acebolado	Abobrinha Refogada	Arroz à Grega	Simple	Tomate/Cenoura cozida	Paçoca	16 DOM	Ovos Mexidos	Chuchu Refogado	Simple	Simple	Beterraba Cozida/Quiabo cozido	Geléia
17 SEG	Isca de Frango Acebolada	Canjiquinha	Simple	Simple	Couve/Vinagrete	Pé de Moleque	17 SEG	Lingüiça Toscana Acebolada	Polenta à Bolonhesa	Simple	Simple	Vinagrete/Couve Flor Cozida	Mamão
18 TER	Carne de Boi Assada	Macarrão Parafuso ao Sugo	Simple	Simple	Pepino/Tomate	Laranja	18 TER	Steak à Parmegiana	Purê de Batata	Simple	Simple	Cenoura Cozida/Jiló Cozido	Doce de Leite
19 QUAR	Bife Suíno Grelhado	Abóbora Ensopada	Simple	Tutu	Abobrinha/Berinjela Cozida	Goiabada	19 QUAR	Costela Bovina Ensopada	Tropeiro	Simple	Simple	Rabanete Ralado/Cenoura Ralada	Banana
20 QUN	Filé de Peixe Frito (Pescada)	Pirão de Peixe	Arroz à Grega	Simple	Agrão/Tomate	Melancia	20 QUN	Frango Assado	Brcolis no Vapor	Arroz à Grega	Simple	Acelga/Batata Cozida	Pé de Moleque
21 SEX	Isca de Boi Grelhado	Purê Misto	Simple	Simple	Couve Flor/Vinagrete	Geléia	21 SEX	Pernil Suíno Assado	Canjiquinha	Simple	Simple	Alface/Agrão	Goiaba
22 SAB	Frango Assado	Macarrão com Salsicha	Simple	Simple	Vagem/Cenoura Cozida	Mamão	22 SAB	Carne Assada ao Molho	Farofa de Ovos	Simple	Simple	Cenoura Cozida/Chuchu cozido	Paçoca
23 DOM	Lingüiça Toscana Assada	Sufê de Legumes	Simple	Simple	Quiabo/Jiló cozido	Bananada	23 DOM	Isca de Frango Acebolada	Abobrinha Refogada	Simple	Simple	Alface/Tomate	Maçã
24 SEG	Pernil Grelhado	Tropeiro	Simple	Simple	Acelga/Abóbora Cozida	Laranja	24 SEG	Salsicha ao Molho	Sufê de Legumes	Simple	Simple	Beterraba Ralada/Cenoura Ralada	Goiabada
25 TER	Filé de Frango Grelhado	Polenta à Bolonhesa	Simple	Simple	Brcolis/Beterraba Cozida	Pé de Moleque	25 TER	Feijoad**	Farofa Dourada	Simple	**	Couve/Vinagrete	Banana
26 QUAR	Carne Suína ao Molho	Macarrão Espaguete ao Alho e Óleo	Simple	Simple	Alface/Berinjela Cozida	Maça	26 QUAR	Frango Assado	Inhame Refogado	Simple	Tutu	Couve Flor Cozida/Vagem cozida	Geléia
27 QUN	Omelete	Babata Doce Sauté	Simple	Simple	Acelga/Cenoura Ralada	Paçoca	27 QUN	Carne Seca ao Molho	Abóbora Acebolada	Simple	Simple	Vinagrete/Couve refogada	Laranja
28 SEX	Isca de Frango à Milanesa	Quiabo Refogado	Simple	Simple	Pepino/Tomate	Goiaba	28 SEX	Bife de Boi à Milanesa	Cenoura Sauté	Simple	Simple	Rabanete Ralado/Cenoura Ralada	Bananada
29 SAB	Steak à Pizzaiolo	Sufê de Legumes	Simple	Simple	Beterraba Ralada/Alface	Goiabada	29 SAB	Carne de Boi Moida	Couve-Flor no Vapor	Arroz à Grega	Simple	Cenoura Cozida/Baroa Cozida	Melancia
30 DOM	Carne Assada ao Molho	Torta à Madalena	Simple	Tutu	Abobrinha/Berinjela cozida	Doce de Leite	30 DOM	Filé de Frango Grelhado	Macarrão Espaguete ao Sugo	Simple	Simple	Alface/Beterraba Cozida	Pé de Moleque
31 SEG	Ovos Mexidos	Taioba Refogada	Simple	Simple	Vinagrete/Alface	Mexeric/Laranja	31 SEG	Pernil Suíno Grelhado	Quiabo Refogados	Simple	Tutu	Acelga/Cenoura Cozida	Paçoca

ANEXO III

UTILIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CARDÁPIO BÁSICO

QUADRO 01 – FREQUÊNCIA DO CARDÁPIO DO DESJEJUM							
SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
BEBIDA	Café e Leite Integral	Café e Leite Integral	Café e Leite Integral	Café e Leite Integral	Café e Leite Integral	Achocolata do	Café e Leite Integral
PÃO/BOLO	Pão doce c/ margarina	Bolo Simples Pão Francês c/ margarina	Pão doce c/ margarina	Pão francês c/ margarina	Pão Francês c/ margarina	Pão doce c/ margarina	Pão francês c/ margarina e apesuntado
FRUTA	Maçã	Banana	Fruta da época	Maçã	Laranja	Banana	Fruta da época

Observação 01: As frutas fornecidas diariamente devem seguir a incidência estabelecida no cardápio acima.

Observação 02: Nos dias em que houver bolo no cardápio, será fornecido apenas 1 (um) pão.

QUADRO 02 – FREQUÊNCIA DO CARDÁPIO DA COLAÇÃO							
SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
FRUTA	Fruta da época	Laranja	Banana	Fruta da época	Maçã	Laranja	Banana

Observação 01: As frutas fornecidas diariamente devem seguir a incidência estabelecida no cardápio acima.

QUADRO 03 – FREQUÊNCIA DO CARDÁPIO DO LANCHE DA TARDE							
SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
BEBIDA	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta
PÃO/BOLO	Bolo Simples	Pão doce c/ margarina	Pão francês c/	Bolo Simples	Pão doce c/margarina e	Pão francês c/margarin	Bolo Simples

		e queijo	margarina		Apresentado	a e queijo	
--	--	----------	-----------	--	-------------	------------	--

Observação 01: O suco deverá ser feito a partir da fruta in natura, da polpa natural de fruta ou do concentrado líquido de fruta 100% natural, não sendo permitida a utilização de suco em pó ou qualquer outra forma diferente das especificadas.

QUADRO 04 – FREQUÊNCIA DO CARDÁPIO DA CEIA							
SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
FRUTA	Laranja	Maçã	Laranja	Banana	Fruta da época	Maçã	Laranja

Observação 01: As frutas fornecidas diariamente devem seguir a incidência estabelecida no cardápio acima.

ANEXO IV

DAS DIETAS ESPECIAIS

DESCRIÇÃO DAS DIETAS MAIS FREQUENTES			
Substituição de	Por	Restrições	Inclusões na Dieta
HIPOSSÓDICA			
-	-	Embutidos e carnes salgadas	-
-	-	Sal de Cocção*	-
HIPOGLICÍDICA			
Açúcar	Adoçante em sachê	-	Complementar 01 + Complementar 03
Leite integral	Leite desnatado	-	
Arroz Branco	Arroz Integral		
Sobremesas doces	Fruta da época com baixo índice glicêmico	-	
Guarnições a base de Massas e Farináceos	100g de legumes e/ou folhosos	Batata, Baroa, Inhame e Mandioca.	
HIPOCALÓRICA			
Leite integral	Leite desnatado	-	-
Guarnições a base de Massas e Farináceos	100g de legumes e/ou folhosos	-	-
Sobremesas doces	Fruta da época	-	-
LAXATIVA			
Guarnições a base de Massas e Farináceos	100g de legumes crus e/ou folhosos	-	Complementar 02 + Complementar 03

Sobremesa doce	Fruta rica em fibras	-	
HIPOLIPÍDICA			
Preparações fritas	Preparações cozidas ou grelhadas	-	-
Leite integral	Leite desnatado	-	-

* O sal de cocção deve ser diminuído nas preparações das dietas hipossódicas.

ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR	
Tipo	Composição
Complementar 01	01 fruta no desjejum
Complementar 02	01 leite na ceia.
Complementar 03	30g de Farelo de Trigo/Aveia no almoço embalado individualmente.
Complementar 04	Fórmulas para nutrição oral e/ou enteral

Observação 01: Além das dietas elencadas acima, poderão ser solicitadas pela Coordenação de Nutrição da CONTRATANTE outros tipos de dieta como: dietas para gastrite, intolerância a lactose, intolerância a glúten, para preparação de exames, dietas com mudança de consistência, entre outras que deverão ser executadas pela CONTRATADA.

Observação 02: O cardápio das dietas com mudança de consistência deverão ser elaborados pelas nutricionistas da CONTRATADA tomando por base as gramagens e cardápio da alimentação normal, salvo sobre orientação do nutricionista da contratante. O mesmo deverá ser enviado de imediato para conhecimento e aprovação da Coordenação de Nutrição da CONTRATANTE.

ANEXO V

PROPOSTA DE PREÇOS

RAZÃO SOCIAL:		CNPJ:	
INSCRIÇÃO ESTADUAL:		VENDEDOR:	
ENDEREÇO:		NÚMERO:	
BAIRRO:		CIDADE:	UF:
TELEFONE:		CELULAR:	
EMAIL:			

ITEM	QTD.	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	51	Desjejum		
2	51	Colação		
3	51	Almoço		
4	51	Lanche da Tarde		
5	51	Jantar		
6	51	Ceia		

VALOR TOTAL DA PROPOSTA MENSAL	R\$ 0,00 (XX)
---------------------------------------	---

VALIDADE DA PROPOSTA	60 DIAS
-----------------------------	----------------

[CIDADE], XX de XX de XXXX.

PROPONENTE
(ASSINATURA E CARIMBO CNPJ)