

Prezados (as), boa tarde!

O Setor de Contratos do **IGIS - INSTITUTO DA GESTÃO E INOVAÇÃO DA SAÚDE (07.156.945/0004-99)** vem, por meio deste convidá-los a participar do processo de pesquisa de mercado para o **FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO**, com o objetivo de atender a demanda da Unidade de Pronto Atendimento de Riviera da Barra:

1. Prestação de serviços especializados no fornecimento de refeições, conforme o Objeto de Proposta, para atender as demandas da Unidade de Pronto Atendimento de Riviera da Barra.
2. Para atendimento a demanda de fornecimento das refeições para os colaboradores, a contratada deverá fornecer mão de obra especializada para atuação no refeitório/copa, conforme os descritivos alimentícios, contidos no anexo I

**O descritivo dos serviços a serem prestados, seguem nos arquivos, anexos a este e-mail.**

**Gentileza, encaminhar proposta até a data de 20 de setembro de 2025.**

## 1 DO OBJETO

**1.1** Prestação de serviços especializados no fornecimento de refeições, conforme o anexo I, para atender as demandas da Unidade de Pronto Atendimento de Riviera da Barra.

**1.1.1** Para atendimento a demanda de fornecimento das refeições para os colaboradores, a contratada deverá fornecer mão de obra especializada para atuação no refeitório/copa.

**1.1.2** A contratada deverá fornecer suco ou refresco, para os colaboradores, no almoço e jantar.

**1.2** A quantidade média mensal de refeições fornecidas no pronto Atendimento, segue conforme especificação na tabela abaixo:

Refeições	Desjejum	Almoço	Kit lanche	Lanche	Jantar
Média Mensal	1.744	2.047	1.568	1.571	1.231

**1.3** Deverá ser fornecido pela contratada em forma de comodato os seguintes itens:

- Cafeteria Industrial de 10 litros, 220v
- Buffet térmico Self-Service, 220v
- Balança para pesagem mínima de 15kg
- Termômetro digital
- Refresqueira convencional ou máquina de diluição eletrônico

**1.4** O Pronto Atendimento de Riviera da Barra realizará o pedido das refeições diariamente conforme abaixo:

- a) Desjejum – Solicitação no máximo 12 (doze) horas antes da entrega. Não ocorrendo a solicitação das dietas de pacientes, a contratada deverá enviar a mesma relação de dietas do jantar do dia anterior;
- b) Almoço/Lanche da tarde – Solicitação no máximo 03 (três) horas antes da entrega;
- c) Jantar – solicitação no máximo 03 (três) horas antes da entrega;

**1.5** A empresa vencedora deverá atender os horários descritos abaixo para entrega das refeições:

- a) Desjejum – 07h00min
- b) Almoço – 11h00min.
- c) Lanche da Tarde – 15h30min
- d) Jantar – 18h40min
- e) Kit lanche paciente

**1.6** Juntamente com o desjejum e lanche da tarde a empresa vencedora deverá entregar os itens descritos abaixo:

- a) Sachês de açúcar com no mínimo 5 gramas – 02 unidades por pessoa;

- b) Sachê de manteiga, com no mínimo 10 gramas – 01 unidade por pessoa;
- c) Sachê de adoçante – 01 por pessoa;
- d) Guardanapos

**1.7** Juntamente com a refeição do almoço e do jantar a empresa vencedora deverá entregar os itens descritos abaixo:

- a) Sachê de sal – 01 unidade por pessoa;
- b) Talheres em aço inoxidável (Garfo e Faca) e pratos;
- c) Guardanapos;
- d) Sachês de azeite extra virgem, em embalagens de fábrica – 01 unidade por pessoa;
- e) Sachês de vinagre em embalagem de fábrica – 01 unidade por pessoa;
- f) Sucos de frutas.

**Obs:** A dieta dos pacientes deve ser fornecida em marmitex, com talheres descartáveis (garfo e faca).

**1.8** As descrições contidas nos itens 1.6 e 1.7 deverão ser obrigatoriamente fornecidas nas quantidades necessárias para atender a demanda diária do Pronto Atendimento de Riviera da Barra, podendo ocorrer adequações em quantidades e embalagens, conforme necessidade, sendo ajustado entre as partes.

**1.9** A refeição deverá ser entregue em temperatura ideal, conforme RDC 216/1999, em cubas de aço inoxidável, lacradas e acondicionadas em caixa hermeticamente fechada (lacrada – caixa térmica tipo Hotbox).

**1.10** Os pratos informados na linha b do item 1.7 devem ser fornecidos limpos e secos em quantidade para atender a demanda de refeições solicitadas.

- a) Deverá ser fornecido 01 recipiente individual para alocação dos pratos sujos 01 recipiente para talheres utilizados e os mesmos deverão ser recolhidos pela contratada que efetuará a higienização completa dos itens.
- b) Fica a critério da empresa ganhadora o local da higienização do pratos e talheres utilizados na refeição, podendo ocorrer nas dependências do Pronto Atendimento de Riviera da Barra ou no local a ser definido pela mesma.

**1.11** As proteínas fornecidas poderão ser pesadas de acordo com o critério da CONTRATANTE, de forma aleatória, no ato da entrega da alimentação no Pronto Atendimento de Riviera da Barra, na presença de colaborador indicado pelo IGIS e colaborador da contratada.

- a) Caso ocorra a ausência do acompanhamento da pesagem por colaborador da contratada e o IGIS constatar que houve divergência

no peso, a contratada não poderá contra argumentar o quantitativo, e será pago o que de fato foi entregue.

**1.12** Deverá ser fornecido pela contratada:

- 02 plantonistas por plantão para cobrir o horário de funcionamento da copa de 07:00 hrs às 21h00min. Total de 4 Plantonistas.

**1.13** Todas as refeições solicitadas e entregues são de propriedade exclusiva do IGIS e a CONTRATADA é responsável por determinar a destinação das sobras.

## **ANEXO I – CARACTERÍSTICAS DAS REFEIÇÕES**

- **Tipo:**

Refeição Transportada em caixas isotérmicas

Fornecimento de rampa para Self Service

- **Refeições servidas:**

Desjejum, almoço, lanche, jantar e kit lanche paciente.

- **Características das refeições:**

1. **Desjejum, Café da tarde:**

a) Fornecer em comodato 01 (uma) cafeteira industrial, sendo responsabilidade da contratada efetuar as manutenções preventivas e corretivas;

b) Fornecer diariamente 03 (três) quilogramas de café, sendo indispensável a presença do selo de padrão de qualidade ABIC na embalagem, bem como a embalagem deve ser a vácuo;

c) A contratada deve disponibilizar semanalmente 01 (um) coador para uso da cafeteira industrial, em tamanho adequado ao uso da cafeteira;

d) Leite (Tetrapark de 1000ml) – 300 ml em média por funcionário/paciente;

e) Pão francês 50g ou brioche (uma unidade em embalagem individual);

f) Manteiga: 1 (uma) unidade de no mínimo 10 gramas.

2. **Almoço e Jantar:**

a) Fornecer em comodato buffet térmico Self-service 220v, balança para pesagem mínima de 15KG, termômetro digital e refresqueira convecional ou máquina de diluição eletrônica, sendo responsabilidade da contratada efetuar as manutenções preventivas e corretivas;

b) 01 (uma) porção de ARROZ: Branco ou elaborado (Com Legumes/Folhas/Etc);

c) 01 (uma) porção de FEIJÃO: Preto, Branco ou Vermelho;

d) 02 (duas) PROTEÍNAS: Bovina, Suína, Aves, pescados, Ovos (Frito/Omelete/Mexido), Linguiça ou Embutidos (Hambúrguer/Steak), Escondidinho, Lasanha, Empadão ou Torta Salgada;

**Obs:** Variar entre uma proteínas pura (carnes: bovina, suína, aves e pescados) + uma proteína diversa (embutidos, processados, ovos (frito/omelete/mexido), lasanha, empadão, torta salgada, etc);

e) 01 (um) copo de suco de frutas.

f) **01 (uma) porção de SALADA FRIA:** Folhas Cruas/Tomate/Verduras, Legumes Cozidos (Frios);

g) **01 (uma) GUARNIÇÃO QUENTE:** Massas, Legumes, Verduras, Farofa, Caldos, Purês.

h) 01 (uma) **SOBREMESA**: Fruta (Correspondente ao período do ano) ou Doce (Mariola, Pudim, Gelatina, Amendoim, Doce de Leite ou Mousse).

**Obs<sup>2</sup>**: Quanto à fruta ou doce servido na sobremesa, a empresa vencedora deverá fornecer alternadamente da seguinte forma: 04 (quatro) dias de fruta e 03 (três) dias de doces para atender as escalas de trabalho dos colaboradores do Pronto Atendimento de Riviera da Barra.

<b>DESJEJUM E CAFÉ DA TARDE</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>QUANTIDADE PREPARADA POR PESSOA</b>
I	CAFÉ	Fornecer em comodato 01 (uma) cafeteria industrial, sendo responsabilidade da contratada efetuar as manutenções preventivas e corretivas; fornecer diariamente 03 (três) quilogramas de pó de café, sendo indispensável a presença do selo de padrão de qualidade ABIC na embalagem, bem como a embalagem deve ser a vácuo; A contratada deve disponibilizar semanalmente 01 (um) coador para uso da cafeteira industrial, em tamanho adequado ao uso da cafeteira;
II	LEITE	Tetrapark de 1000ml proporcional para atender a demanda mensal especificada no objeto.
III	PÃO FRANCÊS OU BRIOCHE	Unidade (embalado individualmente) de 50g
IV	MANTEIGA	01 (uma) unidade de no mínimo 10 gramas por pessoa.
<b>ALMOÇO E JANTAR</b>		
I	ARROZ BRANCO OU ELABORADO	01 (UMA) PORÇÃO) – 150G
II	FEIJÃO: PRETO OU CARIOQUINHA	01 (UMA) PORÇÃO (100 A 120G)
III	<b>PROTEÍNAS – 02 (DUAS) PORÇÕES COMPOSTAS POR PROTEÍNAS PURA E DIVERSAS</b>	

	<p><b><u>PROTEÍNA PURA:</u></b> BOVINA SEM OSSO BOVINA COM OSSO SUÍNJA AVES SEM OSSO AVES COM OSSO PESCADOS (FILÉ OU POSTA)</p> <p><b><u>PROTEÍNA DIVERSA:</u></b> OVO (FRITO, MEXIDO, OMELETE) ESCONDIDINHO LASANHA EMPADÃO TORTA SALGADA LINGUIÇA HAMBÚRGUER/ALMONDÊGAS CASEIRA QUICHE (PROTEÍNA) STEAK</p>	<p>01 (UMA) PORÇÃO = 60g 01 (UMA) PORÇÃO = 80g 01 (UMA) PORÇÃO = 60G 01 (UMA) PORÇÃO = 60G 01 (UMA) PORÇÃO = 75G 01 (UMA) PORÇÃO = 60G</p> <p>01 (UMA) PORÇÃO = 60G 01 (UMA) PORÇÃO = 70G 01 (UMA) PORÇÃO = 70G 01 (UMA) PORÇÃO = 70G 01 (UMA) PORÇÃO = 70G 01 (UMA) PORÇÃO = 60G 01 (UMA) PORÇÃO = 60G 01 (UMA) PORÇÃO = 60G 01 (UMA) PORÇÃO = 60G 01 (UMA) PORÇÃO = 60G</p>
<p><b>OBS:</b> Varias entre uma proteína pura (carne: bovina, suína, aves e pescados) + uma proteína diversa (embutidos, ovos – frito/mexido/omelete, lasanha, empadão, escondidinho e torta salgada).</p>		
IV	<p><b><u>SALADA FRIA:</u></b> FOLHAS CRUAS TOMATE VERDURAS LEGUMES COZIDOS (FRIOS)</p>	<p>01 (UMA) PORÇÃO = 100G</p>
V	<p><b><u>GUARNIÇÃO QUENTE:</u></b> MASSAS LEGUMES COZIDOS VERDURAS COZIDAS FAROFA CALDOS PURÊ SALPICÃO FEIJÃO TROPEIRO MACARRONESSE SALADA DE MAIONESE PIRÃO</p>	<p>01 (UMA) PORÇÃO = 100G</p>
VI	<p><b><u>SOBREMESA:</u></b></p>	<p>01 (UMA) PORÇÃO</p> <p>150G</p>

FRUTA (correspondente ao período do ano)		60G
MARIOLA		60G
PUDIM		60G
GELATINA		60G
DOCE DE LEITE		60G
AMENDOIM		
MOUSE		

**OBS:** A empresa vencedora deverá fornecer a fruta ou doce de forma alternativa da seguinte forma: 04 (quatro) dias de fruta e 03 (três) dias de doce, de forma alterada para atender as escalas de trabalho dos colaboradores do Pronto Atendimento de Riviera da Barra.

- A refeição do almoço e do jantar deverão incluir todos os itens de I ao VI descritos na tabela acima;
- As proteínas puras e/ou diversas não poderão se repetir por mais de 03 vezes na semana;
- As sobremesas não poderão se repetir por mais de 02 vezes na semana;
- Deverá ser fornecido cardápios especiais em datas comemorativas. Exemplo: dia do médico, dia do administrador, dia do enfermeiro e outros.
- Kit lanche para os pacientes deverão ser fornecidos uma porção de fruta e biscoito de no mínimo 100g.