Governo do Estado do Rio de Janeiro

Fundação Leão XIII

Presidência

ANEXO XIII

MODELO DE PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇOS

TOTAL DE REFEIÇÃO PARA AS DUAS UNIDADES DE ACOLHIMENTO

Refeições	**Quant. Mensal Estimativa**	**Preço Unit**	**Mensal**	**Subtotal**
Desjejum	3.234			
Colação	3.234			
Almoço	3.234			
Lanche	3.234			
Jantar	3.234			
Ceia	3.234			
Total mês	19.404			
Total para 12 meses	232.848			
		Total	R$	R$

TOTAL DE FUNCIONÁRIOS PARA AS DUAS UNIDADES DE ACOLHIMENTO

Refeições	**Quant. Mensal Estimativa**	**Preço Unit**	**Mensal**	**Subtotal**
Nutricionista	02			
Cozinheiros	04			
Auxiliar de Cozinha	07			
Serventes	07			
		Total	R$	R$

MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS DE COZINHA INDUSTRIAL PARA AS DUAS UNIDADES DE ACOLHIMENTO

Item	**Tipo de Equipamento**	**Quantitativo (duas unidades)**	**UnitárioR$**	**Subtotal**
1	Balcão térmico c/ 6 cubas	02		
2	Balcão refrigerado	01		
3	Batedeira industrial planetária	02		
4	Carro de Transporte de alimentos Inox 75Kg 2	02		

5	Cortador de legumes sobre tripé	02		
6	Fogão 06 bocas com forno	02		
7	Freezer horizontal 510 l com termômetro	06		
8	Liquidificador industrial 8 l	06		
9	Refrigerador duplex mínimo 334l com termômetro	04		
10	Preparador / Processador de Alimentos Bivolt 1/2 CV (RBT-6)	02		
11	Mesa auxiliar em aço inox, medindo 2,10 x 0,70 m com 2 cubas, medindo 0,40 x 0,50 m e um coletor (furo) com 25 cm de diâmetro no centro	04		
12	Moedor de Carne, Aço Inox, 4 Engrenagens, Bivolt	02		
13	Extrator / Espremedor De Sucos	02		
14	Balança Digital 15 kg	02		
15	Mesa com seis lugares	16		
16	Mesa com quatro lugares	10		
17	Botijão de gás P45	08		
18	Botijão de gás P13	03		
19	Ar condicionado	01		
20	Exaustor	01		
		Total	R$	R$

UTENSÍLIOS PARA COZINHA INDUSTRIAL PARA AS DUAS UNIDADES DE ACOLHIMENTO.

Item	Material	Quantitativo	Unitário	Subtotal
		(duas unidades)	R$	R$
1	Abridores de latas e garrafas profissionais	2		
2	Amoladores de facas	2		
3	Assadeiras alta soldada nr 08	6		
4	Bacias de alumínio (27 litros; 21 litros).	6		
5	Bacias multiusos (10 litros; 5 litros) em polipropileno.	6		
6	Batedor de ovos 42 cm	2		
7	Botijões térmicos 5 litros	6		
8	Bules com alça 3 litros	2		
9	Caçarolas retas com tampa diferentes tamanhos (nr 45; 60; 70)	8		
10	Coadores em aço inox 21	4		
11	Colheres de arroz 37 cm	4		

12	Colheres para os usuários.	132		
13	Conchas nr 16	4		
14	Cutelos nr 6	4		
15	Descascadores de legumes	4		
16	Dispenser para papel toalha	6		
17	Dispenser para sabonete líquido	6		
18	Dispenser para alcool gel	6		
19	Escorredores com 35 cm de diâmetro	4		
20	Escumadeiras tipo raquete n28, escumadeiras n16	4		
21	Facas de açougueiro (diferentes tamanhos)	4		
22	Facas para os usuários.	132		
23	Frigideiras antiaderente n26	2		
24	Frigideiras sem tampa com alça em alumínio e antiaderente interno nr 45	2		
25	Garfos bidente em alumínio 37cm	4		
26	Garfos para os usuários.	132		
27	Garrafas térmicas 1,5 litros	6		
28	Jarra plástica 05 litros	6		
29	Lixeiras com tampa e pedal 240 litros	6		
30	Paletes (estrato em polipropileno 25x50; 25X50; 50X50)	(pela demanda no armazenamento		
31	Panelas de pressão 35 litros	4		
32	Pás em polipropileno 75 cm	4		
33	Pegador de Salada inox 28cm	6		
34	Pratos para os usuários	132		
35	Jogo americanos	**132**		
36	Pratos fundos	120		
37	Ralador 4 faces	4		
38	Rolos para massa 20kg	4		
39	Socadores 25cm	4		
40	Suportes para copos 36 copos	8		
41	Tábuas em polipropileno	6		
42	Tachos furado com pé n50	6		
43	Tachos n50	4		
44	Bastões e bases para MOPs (1 por Equipamento)	2		
45	Termômetro (Espeto) e Laser	3		
		Total	**R$**	**R$**

ESTIMATIVA MENSAL DE MATERIAL DE LIMPEZA PARA AS DUAS UNIDADES DE ACOLHIMENTO

Item	Material	Quantitativo	Unitário	Subtotal
		(duas unidades)	R$	R$
1	Desengordurante 5 litros	30		
2	Detergente Clorado 5 litros	20		
3	Detergente Neutro 5 litros	30		
4	Luva Térmica	20		
5	Limpadores Multiuso 500 ml	30		
6	Toucas descartáveis	400		
7	Vassouras piaçava nr 5	6		
8	Pá coletora com cabo	2		
9	Mop (refil) - refis com 3 unidades	15 refis com 3 unidades (5 pacotes por Unidade de Acolhimento)		
10	Papel Toalha - pacotes c/ 1.000 unidades	4 pacotes c/ 1.000 Unidades para cada Unidade de Acolhimento		
11	Álcool em gel 70 % 500 ml	60		
12	Pano de limpeza leve (rolo 300m)	2		
13	Saco plástico reforçado de 240 litros para lixeiras especificidades pacotes de 100 sacos	6 pacotes de 100 sacos ou quantidade equivalente, por mês		
14	Luva limpeza multiuso antiaderente ou Luva de procedimento latex tamanho M	200		
15	Luva limpeza multiuso antiaderente ou Luva de procedimento latex tamanho G	200		
16	Sanitizante 5 litros	30		
		TOTAL	R$	R$

ESTIMATIVA MENSAL DE MATERIAL DESCARTÁVEL PARA AS DUAS UNIDADES ACOLHIMENTO

Item	Material	Quantitativo	Unitário	Subtotal
		(duas unidades)	R$	R$
1	Copo Plástico 200 ml	4.687		
2	Embalagem plástica com tampa para sobremesa	12.060		
3	Guardanapo de papel branco com 24x24	31.500		
4	Talheres de mesa	4.687		
5	Talheres de sobremesa	12.060		
6	Talheres de café	2.333		
7	Marmita de Isopor 500 ml	2.068		
8	Embalagem para individualização dos talheres	12.060		
9	Saco para amostra	1.000		

10	Saco para pães de cachorro quente 18x25	4.200		
11	Saco para alimentos 40x60	300		
12	Bobinas picotada 40x60	3		
13	Bobinas picotada 35x45	3		
14	Bobinas picotada 30x40	3		
15	Saco de alimento (saco cristal)	300		
		TOTAL	R$	R$

ESTIMATIVA MENSAL DE GÁS PARA AS DUAS UNIDADES ACOLHIMENTO

Unidade Produtora	**MÊS**		**Unitário**	**Subtotal**
	Gás	**Quantidade**	**R$**	**R$**
UNIDADE ACOLHIMENTO CAMPO GRANDE	P45	15		
VILA RESIDENCIAL DE IDOSOS SEPETIBA	P13	15		
		Total	R$	R$

ESTIMATIVA MENSAL DO SERVIÇO DE DETETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO

Serviço Estimado de Detetização e Desratização	
Unidade de Acolhimento de Campo Grande	Mensal
Vila Residencial dos Idosos de Sepetiba	Mensal

REFEIÇÕES EXTRAORDINÁRIAS

Festa Comemoração	Gêneros e produtos Alimentícios	Unidade/Medida	Per capita líquido (por refeição)
Natal/Ano novo	Salada de frutas	kg ml	250g
	Pernil com farofas		100g 40gramas
	Rabanada e refresco Uva		160g/ 200ml
	3 tipos de bolo		100g
Festa Junina	3 tipos de caldos 3 tipos de doces Milho cozido Cachorro quente Bolo fatiado	Fatia/ Unid.	200ml 30g 80g 1 Unid. (pão + salsicha) 100g
Aniversariantes do mês	Cachorro quente Refrigerantes (diet) Bolo fatiado	Unid. Ml Bolo confeitado de corte	1 unid. (pão + salsicha) 200 ml 100g

SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL PARA AS DUAS UNIDADES DE ACOLHIMENTO

UNIDADE DE ACOLHIMENTO CAMPO GRANDE

SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL		
Usuários com necessidade de suplementação nutricional		
1 (vez) ao dia Diariamente	**2 (vezes) ao dia**	**3 (vezes) ao dia Diariamente**
14 usuários acolhidos	19 usuários acolhidos	01 usuário acolhido
Total de usuários que fazem uso de suplementação nutricional: 34		

VILA RESIDENCIAL DE IDOSOS SEPETIBA	
SUPLEMENTAÇÃO NUTRICIONAL	
Usuários com necessidade de suplementação nutricional	
1 (vez) ao dia Diariamente	**2 (vezes) ao dia**
08 usuários acolhidos	05 usuários acolhidos
Total de usuários que fazem uso de suplementação nutricional: 13	

Para o cumprimento do disposto neste item será lavrado um termo, na assunção e no término do contrato, em que constará o arrolamento total da área física, equipamentos e mobiliários com a descrição do seu estado de conservação e de funcionamento, com atestação de ambas as partes (Contratante e Contratada), apresentado em até 05 (cinco) dias após o recebimento pela CONTRATADA do Memorando de Início dos Serviços;

Os equipamentos em desuso e pertencentes à CONTRATADA, quando não estiverem aguardando manutenção, deverão ser retirados da unidade;

A CONTRATADA deverá devolver no final do Contrato todos os equipamentos que tenham sido disponibilizados pela CONTRATANTE, em perfeito estado;

Manter, repor ou adquirir materiais permanentes, que venham a se tornar insuficientes e/ou inservíveis durante o tempo da concessão. Ao término do contrato os materiais adquiridos pela Contratada poderão ser retirados. A instalação do equipamento deverá ser efetuada imediatamente ou no prazo máximo de sete dias úteis após a solicitação. Caso a inexecução ou execução demorada da instalação causar prejuízo ou transtornos no desempenho dos serviços serão aplicadas às multas previstas neste contrato;

Fornecer todo material descartável, que atendam as necessidades dos equipamentos e que sejam de qualidade;

Embalagem plástica com tampa para sobremesa; Guardanapos de papel branco com 24 x 24 cm; Talheres de mesa, sobremesa e café; marmita de isopor 500ml, embalagem para individualização dos talheres (em papel ou plástico);

A estimativa de descartáveis quanto ao quantitativo de marmitas de isopor, visando atender às necessidades daqueles com mobilidade reduzida, devem considerar: pelo menos 40% de refeições dia, para o equipamento de Campo Grande; 15% para o equipamento de Sepetiba; e 15% para o equipamento de Itaipu;

As embalagens plásticas com tampa para sobremesa, bem como as embalagens para individualização dos talheres e guardanapos devem atender ao número de refeições servidas nos equipamentos;

Copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 200 ml e talheres plásticos devem ser ofertados para todas as atividades internas festivas, conforme quantitativo estimado de cada equipamento.

Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizado pelo serviço, empregando-se preparações que satisfaçam as seguintes especificações:

a) Preparações detergentes - desinfetantes para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos de áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, preparo, cocção e consumo à base de quaternários de amônio na concentração mínima de 2000 p.p.m comprovados mediante a apresentação da fórmula licenciada pela DISAD (divisão de Saneantes e Domissanitários do Ministério da Saúde);

b) Solução de hipoclorito de sódio de 1% para sanificação de vegetais crus;

c) Solução detergente anti-séptica à base de hexaclorofeno a 3% de PVPI (Ppoli Vinil Pirrolidona);

d) Iodo a 10%, 1% de iodo livre, comprovada mediante a apresentação da fórmula licenciada pela DISAD, para higiene das mãos;

e) Dedetizar e desratizar apropriadamente, cumprindo o cronograma determinado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No caso de ineficiênciade quaisquer dos procedimentos, a EMPRESA ficará obrigada a repeti-los, independente do período estabelecido sem ônus para o CONTRATANTE.

- Remover diariamente, o lixo das áreas do Serviço de Nutrição e Dietética, assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, etc.). O lixo úmido das diversas dependências do Serviço será acondicionado em embalagem descartável apropriada;
- Remeter, mensalmente, à Direção, as escalas diárias de serviços de todos os empregados, especificando lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração;
- Afastar, imediatamente, das dependências da Unidade, qualquer empregado cuja presença venha a ser considerada imprópria ao objeto do contrato, promovendo imediata substituição;
- Providenciar, obrigatoriamente, de acordo com o período legal determinado em legislação própria, exame de saúde de seus empregados, ficando a CONTRATADA responsável por manter um perfeito e regular controle de saúde dos mesmos;
- Segurar seus colaboradores contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS conforme preceitua a Lei, deverá ser apresentado à fiscalização;
- Respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários;