

Recife, 12 de Janeiro de 2022.

A/C: Fundação Manoel da Silva Almeida (Maria Lucinda)

Proposta de fornecimento de refeições (funcionários e pacientes) nas UPAs Caxangá, Nova Descoberta, Paulista, Caruaru, Torrões, Cabo e Engenho Velho.

Sistema de entrega: refeições transportadas em carros exclusivos, acondicionados em hot box (caixas térmicas apropriadas), dispostas em cubas de inox GNs, self-service com funcionária para organizar e porcionar as refeições aos comensais.

- Obs: proposta com 02 copeiras plantonistas 12x36h ou com 01 copeira diarista de segunda a sexta-feira.

Equipamentos e utensílios: fornecemos todos os equipamentos necessários para o fornecimento como: balcão térmico, cubas de inox, utensílios para porcionamento, freezer para guardar polpas e amostras de alimentos, liquidificador industrial, fogão de 2 bocas, termômetros, balança de precisão para pesagem das porções, mesas e cadeiras.

Descartáveis: copos de 180ml e guardanapos (funcionários e pacientes).

Composição de per capita das preparações:

Almoço:

Suco de polpa – 200ml

Fruta/ sobremesa – 50g a 70g

Salada crua/ cozida ou mista (com 03 itens) – 100g

Arroz (refogado ou colorido ou branco) – 180g

Feijão (mulatinho ou preto ou macassar temperado) – 200g

Guarnição (massas ou purês ou gratinados ou farofas ou pirão) – 80g

Proteínas (02 opções de carne – incidência de 60% para a 1ª opção e 40% para a 2ª opção)

1ª opção – composta de carnes brancas (aves) – filé de frango 120g e coxa c/ sobrecoxa 150g

2ª opção – composta de carnes vermelhas, vísceras (fígado bovino), suínos, embutidos (toscana e calabresa), peixes: posta ou filé de peixe – 120g sem osso/ 150g com osso.

Sextas-feiras: feijoadas, cozidos, peixadas – 200 g

Cardápios variados: empadões, lasanhas, escondidinhos, quiches, panquecas.

Jantar:

Suco de polpa – 200ml

Fruta/ sobremesa – 70g

Café – 100ml / Leite – 50ml

Sopas: carne ou canja ou feijão ou legumes ou caldo verde ou creme de macaxeira ou mugunzá – 200g

Tubérculo ou cereal: cuscuz ou macaxeira ou batata doce ou cará – 200g

Proteínas (02 opções de carne – incidência de 60% para a 1ª opção e 40% para a 2ª opção)

1ª opção – composta de carnes brancas (aves) – filé de frango 120g e coxa c/ sobrecoxa 150g

2ª opção – composta de carnes vermelhas, embutidos (toscana e calabresa) – 120g

Pão – 01 unidade por pessoa

Datas comemorativas: fornecemos cardápios especiais nas datas comemorativas: Natal: dia 24: Ceia natalina e dia 25: almoço especial de Natal, Ano Novo: dia 31: Ceia de ano novo e almoço especial dia 01 de janeiro. Dia das mães e dia dos pais, São João, Semana Santa, aniversário das Upas.

Preços sugeridos:

COM 02 PLANTONISTAS	PREÇO SUGERIDO
ALMOÇO	R\$ 12,65
JANTAR	R\$ 12,65
DIETA	R\$ 12,65

COM 01 DIARISTA	PREÇO SUGERIDO
ALMOÇO	R\$ 12,45
JANTAR	R\$ 12,45
DIETA	R\$ 12,45

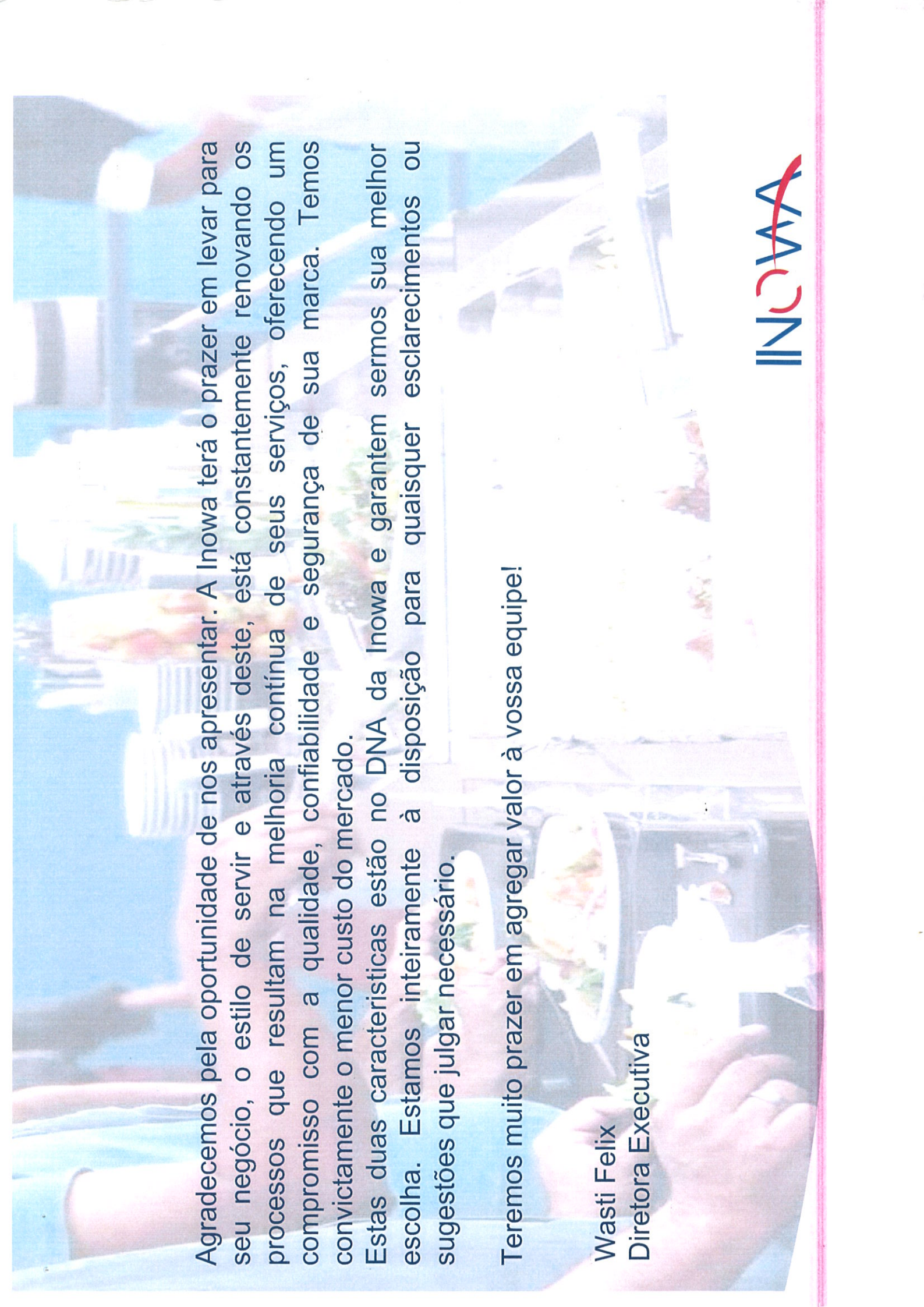
Atenciosamente,

Romildo de Sousa (Diretor)
Patrícia Lucena (Nutricionista)

R S SOLUCOES EM REFEICOES
EIRELI:38446162000120

Assinado de forma digital por R S
SOLUCOES EM REFEICOES
EIRELI:38446162000120
Dados: 2022.01.12 11:40:56 -03'00'

0 1 2 3
4 5 6 7
8 9 0 1



Agradecemos pela oportunidade de nos apresentar. A Inowa terá o prazer em levar para seu negócio, o estilo de servir e através deste, está constantemente renovando os processos que resultam na melhoria contínua de seus serviços, oferecendo um compromisso com a qualidade, confiabilidade e segurança de sua marca. Temos convictamente o menor custo do mercado.

Estas duas características estão no DNA da Inowa e garantem sermos sua melhor escolha. Estamos inteiramente à disposição para quaisquer esclarecimentos ou sugestões que julgar necessário.

Teremos muito prazer em agregar valor à vossa equipe!

Wasti Felix
Diretora Executiva

INOWA

PROPOSTA COMERCIAL

Proposta de preços objetivando contratação de serviço de alimentação para os funcionários da contratante ou a quem indicar

MODALIDADE	SERVIÇO	MÃO DE OBRA
1	ALMOÇO E JANTAR	2 COPEIRAS PLANTÃO 12X36
2	ALMOÇO E JANTAR	1 COPEIRA 5X2
3	ALMOÇO E JANTAR	4 COPEIRA 12X36 / 2 POR PLANTÃO
UNIDADE-I-Caxanga		VALOR
1		R\$ 11,60
2		R\$ 11,00
3		R\$ 13,50

PROPOSTA COMERCIAL

UNIDADE II Nova Descoberta	VALOR
1	R\$ 11,60 /
2	R\$ 11,00
3	R\$ 13,50

UNIDADE III – Cabo Santo Agostinho	VALOR
1	R\$ 11,80 /
2	R\$ 11,05
3	R\$ 13,56

UNIDADE IV-Paulista	VALOR
1	R\$ 11,60 /
2	R\$ 11,00
3	R\$ 13,50

PROPOSTA COMERCIAL

UNIDADE V Engenho Velho	VALOR
1	R\$ 12,00
2	R\$ 11,50
3	R\$ 14,00

UNIDADE VI Caruaru	VALOR
1	R\$ 13,60
2	R\$ 13,00
3	R\$ 15,50

UNIDADE VII- Torrões	VALOR
1	R\$ 11,60
2	R\$ 11,00
3	R\$ 13,50

*Faturamento mensal com pagamento até 10 (dias) do mês subsequente

COMPOSIÇÃO ALMOÇO

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
OPÇÃO 1	FRANGO A BRASILEIRA	PEIXE GRELHADO AO MOLHO PESTO	CUPIM ACEBOLADO	BIFE DE FIGADO AO MOLHO MADEIRA	FEIJOADA	FRANGO XADREZ	FRANGO A PASSARINHA
OPÇÃO 2	COPA LOMBO A CALIFORNIA	ALMONDEGAS AO M. STROGONOFF	PANQUECA DE FRANGO AO MOLHO MARGARITA	FILE DE PEIXE AO MOLHO TÁRTARO	FRANGO À MILANESA	LOMBO SUINO À SICILIANA	ISCA DE CARNE CHINESA
OPÇÃO LIFE STYLE							
GUARNIÇÃO	CUSCUZ NORDESTINO	ESPAGUETE AO POMODORO	FAROFA CROCANTE	PURE DE BATATA	COUVE MINEIRA	BATATA DOCE CHIPS	ESPAGUETE A PARISIENSE
ARROZ	ARROZ COM ERVILHA	ARROZ COM CURRY	ARROZ COM CEBOLINHO	ARROZ COM CENOURA	ARROZ BRANCO	ARROZ COM AÇAFRÃO	ARROZ REFOGADO
SALADA 1	MIX DE FOLHAS COM CENOURA RALADA E CUBOS DE MANGA	ALFACE ACELGA COM TIRAS DE TOMATE	ABOBORA SAUTÉ	SALADA CRUA	VINAGRETE	ACELGA COM TOMATE E CEBOLA	LEGUMES COZIDO AO CHEIRO VERDE
SALADA 2	LEGUMES COZIDOS A JULIANA	CHUCHU TROPEIRO	MIX DE REPOLHO	BATATAS RUSTICAS	LEGUMES SAUTÉ	CENOURA SAUTÉ	ANEIS DE CEBOLA
FEIJÃO	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO TROPEIRO	FEIJÃO MACASSAR	FEIJÃO MULATINHO	FEIJÃO MULATINHO
SOBREMESA	CREME ROSÉ	SPUMONE DE UVA	LOLITA	BOLO DE CENOURA COM CHOCOLATE	COGADA CREMOSA	MANJAR COM CALDA DE AMEIXA	MOUSE DE LIMÃO
FRUTA	FRUTAS TROPICAIS	FRUTAS TROPICAIS	FRUTAS TROPICAIS	FRUTAS TROPICAIS	FRUTAS TROPICAIS	FRUTAS TROPICAIS	FRUTAS TROPICAIS
SUCO	ABACAXI	CAJU	GOIABA	MANGA	UMBU	ACEROLA	CAJÁ

***LIFE STYLE – Para os colaboradores que se inscreverem previamente no projeto junto a nossa nutricionista com cardápio semanal pré-aprovado**

COMPOSIÇÃO JANTAR

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
SOPA	CREME DE ABOBORA COM CALABRESA	MINISTRONE	CANJA BRASILEIRA	SOPA DE FEIJÃO COM LEGUMES	MUNGUZA	CALDO VERDE	CREME DE MACAXEIRA
ACOMPANHAMENTO 1	MACAXEIRA	CUSCUZ COM LEITE	CARA	ARROZ COM CEBOLINHO	BATATA DOCE	BANANA COMPRIDA	ARROZ DOCE
ACOMPANHAMENTO 2	PÃO BOLA	MACAXEIRA	ARROZ	PAO DOCE	ARROZ	MACARRÃO ESPAGUETE AO ALHO E OLEO	MACARRÃO
PROTEÍNA	HAMBURGUER À PIZZAIOLO	CHARQUE ACEBOLADA	PICADINHO ALEMÃO	EMPADÃO DE FRANGO	FRICASSÉ DE FRANGO	FRANGO AO MOLHO DE STROGONOFF	QUEIJO COALHO
PROTEÍNA	CUBO DE FRANGO À MARGHARITA		OMELETE DE FRANGO	ISCA DE CARNE A CHINESA	CARNE MOIDA A JARDINEIRA	CACHORRO QUENTE	GUISADINHO DE CARNE

*Bebidas café – suco ou leite

PROPOSTA COMERCIAL

DEMAIS CONDIÇÕES

MODALIDADE DO CONTRATO	GESTÃO DIRETA – PREÇO FIXO
FATURAMENTO	MENSAL
PAGAMENTO	DEPÓSITO BANCÁRIO OU BOLETO BANCÁRIO
VALIDADE DA PROPOSTA	90 DIAS