

SEGE
SECRETARIA MUNICIPAL DE
COORDENAÇÃO GERAL DE
PLANEJAMENTO E GESTÃO



PROCESSO 9407/2020-SESMA - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS TRANSPORTADAS E DESTINADAS À ALIMENTAÇÃO DE PACIENTES E ACOMPANHANTES

12/06/2020

ITEM	DESCRIÇÃO – SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES	UND	QTD DIÁRIA	QTD ANUAL	EMPRESAS												PREÇO MÉDIO UNITÁRIO DIÁRIO	PREÇO MÉDIO TOTAL DIÁRIO	PREÇO MÉDIO TOTAL ANUAL
					PROAM- PRODUTOS E SERVIÇOS DA AMAZONIA LTDA - EPP CNPJ: 04.373.034/0001-82			GRUPO VILPAN FEIRÃO DONA DE CASA LTDA - EPP CNPJ: 10.888.680/0001-65			EXPRESS ALIMENTOS COZINHA INDUSTRIAL LTDA-ME CNPJ: 15.580.626/0001-96			UNIVERSITÁRIO RESTAURANTE, INDUSTRIA, COMERCIO E AGROPECUÁRIA LTDA CNPJ: 01.646.611/0001-74					
					VALOR UND	TOTAL DIÁRIO	TOTAL ANUAL	VALOR UND	TOTAL DIÁRIO	TOTAL ANUAL	VALOR UND	TOTAL DIÁRIO	TOTAL ANUAL	VALOR UND	TOTAL DIÁRIO	TOTAL ANUAL			
1	DESJEJUM ENFERMO (LÍQUIDOS)	UND	162	59.130	R\$ 6,00	R\$ 972,00	R\$ 354.780,00	R\$ 5,00	R\$ 810,00	R\$ 295.650,00				R\$ 6,49	R\$ 1.051,38	R\$ 383.753,70	R\$ 6,00	R\$ 972,00	R\$ 354.780,00
2	DESJEJUM ENFERMO (SÓLIDOS)	UND	248	90.520				R\$ 6,00	R\$ 1.488,00	R\$ 543.120,00	R\$ 4,50	R\$ 1.116,00	R\$ 407.340,00	R\$ 6,49	R\$ 1.609,52	R\$ 587.474,80	R\$ 6,00	R\$ 1.488,00	R\$ 543.120,00
3	LANCHE MATUTINO ENFERMO (LÍQUIDOS)	UND	162	59.130	R\$ 6,00	R\$ 972,00	R\$ 354.780,00	R\$ 6,00	R\$ 972,00	R\$ 354.780,00				R\$ 6,49	R\$ 1.051,38	R\$ 383.753,70	R\$ 6,00	R\$ 972,00	R\$ 354.780,00
4	LANCHE MATUTINO ENFERMO (SÓLIDOS)	UND	248	90.520	R\$ 8,00	R\$ 1.984,00	R\$ 724.160,00	R\$ 7,00	R\$ 1.736,00	R\$ 633.640,00				R\$ 7,00	R\$ 1.736,00	R\$ 633.640,00	R\$ 7,00	R\$ 1.736,00	R\$ 633.640,00
5	LANCHE VESPERTINO ENFERMO (LÍQUIDOS)	UND	162	59.130	R\$ 6,00	R\$ 972,00	R\$ 354.780,00	R\$ 6,00	R\$ 972,00	R\$ 354.780,00				R\$ 6,49	R\$ 1.051,38	R\$ 383.753,70	R\$ 6,00	R\$ 972,00	R\$ 354.780,00
6	LANCHE VESPERTINO ENFERMO (SÓLIDOS)	UND	248	90.520	R\$ 8,00	R\$ 1.984,00	R\$ 724.160,00	R\$ 7,00	R\$ 1.736,00	R\$ 633.640,00				R\$ 6,49	R\$ 1.609,52	R\$ 587.474,80	R\$ 7,00	R\$ 1.736,00	R\$ 633.640,00
7	CEIA ENFERMO (LÍQUIDOS)	UND	162	59.130	R\$ 6,00	R\$ 972,00	R\$ 354.780,00	R\$ 6,00	R\$ 972,00	R\$ 354.780,00				R\$ 6,49	R\$ 1.051,38	R\$ 383.753,70	R\$ 6,00	R\$ 972,00	R\$ 354.780,00
8	CEIA ENFERMO (SÓLIDOS)	UND	248	90.520	R\$ 8,00	R\$ 1.984,00	R\$ 724.160,00	R\$ 6,00	R\$ 1.488,00	R\$ 543.120,00				R\$ 6,49	R\$ 1.609,52	R\$ 587.474,80	R\$ 7,00	R\$ 1.736,00	R\$ 633.640,00
9	ALMOÇO ENFERMO (LÍQUIDOS)	UND	162	59.130	R\$ 12,00	R\$ 1.944,00	R\$ 709.560,00				R\$ 11,50	R\$ 1.863,00	R\$ 679.995,00				R\$ 12,00	R\$ 1.944,00	R\$ 709.560,00
10	ALMOÇO ENFERMO (SÓLIDOS)	UND	248	90.520				R\$ 15,00	R\$ 3.720,00	R\$ 1.357.800,00	R\$ 12,50	R\$ 3.100,00	R\$ 1.131.500,00	R\$ 16,20	R\$ 4.017,60	R\$ 1.466.424,00	R\$ 15,00	R\$ 3.720,00	R\$ 1.357.800,00
11	JANTAR ENFERMO (LÍQUIDOS)	UND	162	59.130	R\$ 12,00	R\$ 1.944,00	R\$ 709.560,00				R\$ 11,50	R\$ 1.863,00	R\$ 679.995,00				R\$ 12,00	R\$ 1.944,00	R\$ 709.560,00
12	JANTAR ENFERMO (SÓLIDOS)	UND	248	90.520				R\$ 15,00	R\$ 3.720,00	R\$ 1.357.800,00	R\$ 12,50	R\$ 3.100,00	R\$ 1.131.500,00	R\$ 16,20	R\$ 4.017,60	R\$ 1.466.424,00	R\$ 15,00	R\$ 3.720,00	R\$ 1.357.800,00
13	DESJEJUM – ACOMPANHANTE	UND	305	111.325	R\$ 8,00	R\$ 2.440,00	R\$ 890.600,00	R\$ 7,00	R\$ 2.135,00	R\$ 779.275,00				R\$ 7,25	R\$ 2.211,25	R\$ 807.106,25	R\$ 7,00	R\$ 2.135,00	R\$ 779.275,00
14	ALMOÇO – ACOMPANHANTE	UND	305	111.325				R\$ 15,00	R\$ 4.575,00	R\$ 1.669.875,00	R\$ 12,50	R\$ 3.812,50	R\$ 1.391.562,50	R\$ 16,20	R\$ 4.941,00	R\$ 1.803.465,00	R\$ 15,00	R\$ 4.575,00	R\$ 1.669.875,00
15	JANTAR - ACOMPANHANTE	UND	305	111.325	R\$ 12,00	R\$ 3.660,00	R\$ 1.335.900,00	R\$ 15,00	R\$ 4.575,00	R\$ 1.669.875,00	R\$ 12,50	R\$ 3.812,50	R\$ 1.391.562,50				R\$ 13,00	R\$ 3.965,00	R\$ 1.447.225,00
VALOR GLOBAL MÉDIO ANUAL >>>																R\$ 11.894.255,00			

OBS: O MAPA FOI ELABORADO CONFORME ESTABELECE A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº5/2014 -SLTI/MPGO E SUAS ALTERAÇÕES. OS PREÇOS FORAM ANALISADOS PARA COMPOSIÇÃO DO PREÇO MÉDIO E OS ESPAÇOS DEMARCADOS AO LONGO DO MAPA TIVERAM SEUS VALORES DESCONSIDERADOS, UMA VEZ QUE APRESENTAVAM-SE EXCESSIVAMENTE ELEVADOS OU INEXEQUIVEIS, CONSIDERANDO OS DEMAIS PREÇOS COLETADO. INFORMAMOS QUE TODAS AS PROPOSTAS ENCONTRAM-SE ANEXADAS NA INTEGRA NOS AUTOS.

Daniel Santos
DANIEL SANTOS ASSESSOR
SUPERIOR/SEGE

À Diretoria de Análises e Cotações/CGL

Certificamos que recebemos orientação para realização da pesquisa mercadológica do processo em tela no dia 01/06/2020.

De imediato demos andamento na coleta de preços apenas em Atas vigentes (na plataforma do Banco de Preços e do Painel de Preços) e junto às empresas, considerando tratar-se de serviço de fornecimento de refeições não fora feita pesquisa em internet.

Assim sendo, entramos em contato com diversas empresas (conforme comprovantes em anexo), dentre as quais 04 (quatro) nos enviaram orçamento, sendo elas: PROAM- PRODUTOS E SERVIÇOS DA AMAZONIA LTDA – EPP; GRUPO VILPAN FEIRÃO DONA DE CASA LTDA – EPP; EXPRESS ALIMENTOS COZINHA INDUSTRIAL LTDA-ME e UNIVERSITÁRIO RESTAURANTE, INDÚSTRIA, COMERCIO E AGROPECUÁRIA LTDA. As demais até a presente data não se manifestaram.

Ressaltamos que no período em que o processo esteve em cotação de preços estávamos em constante contato telefônico com as empresas citadas de modo a reforçar o pedido dos orçamentos.

Informamos que não fora possível encontrar Atas vigentes que atendessem aos descritivos do serviço em questão.

Dessa forma a pesquisa de mercado foi realizada conforme estabelece a Instrução Normativa nº 05/2014 – SLTI/MPOG e suas alterações. Os preços foram analisados para composição do preço médio e os espaços demarcados ao longo do mapa tiveram seus valores desconsiderados, uma vez que se apresentavam excessivamente elevados ou inexequíveis, considerando os demais preços coletados. Ressaltamos que todas as propostas encontram-se anexadas na íntegra nos autos.

Assim sendo, e após análise da Gerência de Cotação/CGL, encaminhamos os autos para conhecimento e providências que julgarem necessárias.

Belém, 12 de Junho de 2020.

Atenciosamente,



Daniel Santos

Assessor Superior
CGL/SEGEP/PMB

Ciente,



Paula Nascimento

Gerente de Cotação
CPL/Segep/PMB



**SECRETARIA MUNICIPAL DE COORDENAÇÃO
GERAL DO PLANEJAMENTO E GESTÃO SEGE**

**CONSULTA DE FORNECEDORES
PESQUISA DE MERCADO CGL**

PROCESSO N.º 9407/2020

Informo que, no dia 01/06/2020 foi solicitado que este servidor entrasse em contato com empresas para solicitação de propostas referentes ao processo em tela, o qual tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS TRANSPORTADAS E DESTINADAS À ALIMENTAÇÃO DE PACIENTES E ACOMPANHANTES - SESMA**

Dessa forma certifico que as seguintes empresas foram contatadas por telefone e posteriormente foi encaminhado e-mail com as informações necessárias para elaboração da proposta:

Empresas	E-mails
1. VILPAN	vilpan@hotmail.com
2. PROAM	diretoriageral@proam.com.br
3. EXPRESS ALIMENTOS	pereira@expressalimentacao.com.br
4. RC NUTRI ALIMENTAÇÃO	comercial@rcnutrialimentacao.com.br
5. NUTRISABOR	nutrisabor@nsabor.com.br
6. GNUTRIZ	gerente.comercial@gnutriz.com.br

Das empresas citadas, 04 (quatro) nos enviaram orçamentos, a saber: VILPAN, PROAM, EXPRESS ALIMENTOS e UNIVERSITÁRIO RESTAURANTE.

À vista das propostas solicitadas, junto aos autos a presente certificação constatada o contato com as empresas.

Belém – PA, 12 de Junho de 2020

MARCUS SOUZA

CGL/SEGE/PMB

ANEXO DA PESQUISA

Belém, 01 de JUNHO de 2020.

PROCESSO 9407/2020 - SESMA/PMB

A Solicitamos com a maior brevidade possível, a orçamento para, para atender CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS TRANSPORTADAS E DESTINADAS À ALIMENTAÇÃO DE PACIENTES E ACOMPANHANTES, atendimento pleno de necessidades da SESMA-PMB que compõem a Prefeitura Municipal de Belém, pelo um período de 12(doze) meses. Conforme demonstrativo de planilha, anexa, objetivando atender as necessidades desta Administração Municipal.	
CONDIÇÕES GERAIS PARA ACEITAÇÃO DA COTAÇÃO	
1	A proposta tem que ser enviada no papel timbrado da empresa;
2	A proposta tem que ser assinada;
3	Informar os valores Unitários e Totais de cada item e valor global, já estando inclusos todos os impostos, taxas, fretes e outras despesas incidentes;
4	Informar validade da Proposta não inferior a 120 (CENTO E VINTE) dias;
5	Apresentar na proposta a garantia/validade dos serviços, não podendo ser inferior que 12 (doze) meses;
6	Informar se aceita pagamento por Empenho.

QUANTITATIVOS DAS REFEIÇÕES (LOTE ÚNICO)

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA			VALOR UNITARIO DIÁRIO	VALOR TOTAL DIÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL (365 DIAS)
		UNID	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE AUAL			
01	DESJEJUM ENFERMO (LÍQUIDOS)	UNID	162	59.130			
02	DESJEJUM ENFERMO (SÓLIDOS)	UNID	248	90.520			
03	LANCHE MATUTINO ENFERMO (LÍQUIDOS)	UNID	162	59.130			
04	LANCHE MATUTINO ENFERMO (SÓLIDOS)	UNID	248	90.520			
05	LANCHE VESPERTINO ENFERMO (LÍQUIDOS)	UNID	162	59.130			
06	LANCHE VESPERTINO ENFERMO (SÓLIDOS)	UNID	248	90.520			
07	CEIA ENFERMO (LÍQUIDOS)	UNID	162	59.130			
08	CEIA ENFERMO (SÓLIDOS)	UNID	248	90.520			
09	ALMOÇO ENFERMO (LÍQUIDOS)	UNID	162	59.130			
10	ALMOÇO ENFERMO (SÓLIDOS)	UNID	248	90.520			

11	JANTAR ENFERMO (LÍQUIDOS)	UNID	162	59.130			
12	JANTAR ENFERMO (SÓLIDOS)	UNID	248	90.520			
13	DESJEJUM – ACOMPANHANTE	UNID	305	111.325			
14	ALMOÇO – ACOMPANHANTE	UNID	305	111.325			
15	JANTAR ACOMPANHANTE	UNID	305	111.325			

DA DESCRIÇÃO DETALHADA DOS SERVIÇOS

*A – Detalhamento da **previsão diária** por tipo de dieta, para as principais refeições (**almoço e Jantar**) na consistência **sólida** de USUÁRIOS ENFERMOS, por local de entrega:*

TIPO DE DIETA	HPSM-MP	HPSM-HMP	UPA-DAICO	UPA-DASAC	HOSP. DON.ZICO	TOTAL REF/DIA	TOTAL ANUAL
DIETA LIVRE	80	20	12	12	15	139	50735
DIETA BRANDA	30	28	8	8	8	82	29930
DIETA BRANDA OBSTIPANTE	10	6	2	2	4	24	8760
DIETA BRANDA LAXANTE	10	6	2	2	4	24	8760
DIETA PASTOSA	20	20	2	2	4	48	17520
DIETA BRANDA HIPOSSÓDICA	20	16	2	2	5	45	16425
DIETA BRANDA HIPOSSÓDICA P/ DIABÉTICOS	10	8	2	2	3	25	9125
DIETA BRANDA P/DIABÉTICOS	20	12	2	2	2	38	13870
DIETA PASTOSA HIPOSSÓDICA	20	10	2	2	3	37	13505
DIETA PASTOSA HIPOSSÓDICA PARA DIABÉTICO	20	8	2	2	2	34	12410
TOTAL	240	134	36	36	50	496	181040

B – Detalhamento da *previsão diária* por tipo de dieta, para as principais refeições (*almoço e Jantar*) na consistência **LÍQUIDA de **USUÁRIOS ENFERMOS**, por local de entrega:**

TIPO DE DIETA	HPSM-MP	HPSM-HMP	UPA-DAICO	UPA-DASAC	HOSP. DON.ZICO	TOTAL REF/ DIA	TOTAL ANUAL
DIETA LÍQUIDA / PASTOSA	33	16	2	2	8	61	22265
DIETA LIQUIDIFICADA	32	6	2	2	8	50	18250
DIETA LÍQUIDA	20	20	2	2	4	48	17520
DIETA LÍQUIDA / PASTOSA HIPOSSÓDICA	35	6	2	2	4	49	17885
DIETA LIQUIDIFICADA HIPOSSÓDICA	25	6	2	2	4	39	14235
DIETA LÍQUIDA HIPOSSÓDICA	25	8	2	2	4	41	14965
DIETA LÍQUIDA RESTRITA	10	6	6	6	8	36	13140
TOTAL	180	68	18	18	40	324	118260

C - Detalhamento da *previsão diária*, de refeições para **ACOMPANHANTES, por tipo de refeição e por local de entrega:**

TIPO DE REFEIÇÃO	HPSM - MP	HPSM - HMP	UPA - DAICO	UPA - DASAC	Hosp. Don Zico	TOTAL REF/ DIA	TOTAL ANUAL
DESJEJUM	190	65	15	15	20	305	111.325
ALMOÇO	190	65	15	15	20	305	111.325
JANTAR	190	65	15	15	20	305	111.325
TOTAL	570	195	45	45	60	915	333.975

D– Detalhamento da *previsão diária* de refeições para **Usuários ENFERMOS por Tipo de Refeição (**Desjejum, Lanche Matutino, Lanche Vespertino e Ceia**) para as consistências **sólidas e líquidas** e Por Unidade Hospitalar/UPA:**

TIPO DE REFEIÇÃO	HPSM - MP	HPSM - HMP	UPA – DAICO	UPA – DASAC	Hosp. Don Zico	TOTAL REF/ DIA	TOTAL ANUAL
DESJEJUM ENFERMO(sólido + líquido)	210	101	27	27	45	410	149650
LANCHE MATUTINO ENFERMO(sólido + líquido)	210	101	27	27	45	410	149650
LANCHE VESPERTINO ENFERMO(sólido + líquido)	210	101	27	27	45	410	149650
CEIA ENFERMO(sólido + líquido)	210	101	27	27	45	410	149650
TOTAL	840	404	108	108	180	1640	598600

COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

QUADRO 1: COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO – DIETA GERAL

Componentes	Apresentação	Distribuição por Usuário
Prato principal	Um tipo protéico de acordo com a tabela de gramatura.	Porcionada
Guarnição / Salada	Um tipo, à base de legumes ou verduras ou batata ou macaxeira, com, no mínimo, três componentes.	Porcionada
Acompanhamento	Arroz tipo 1 (ou macarrão) e feijão	Porcionada
Farofa ou Farinha Torrada	Alternadamente: um dia farofa outro dia farinha torrada.	Porcionada
Sobremesa (Almoço)	Será oferecida uma fruta da época ou doce simples, servidos em dias alternados.	Porcionada

QUADRO 2: COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO – DIETA ESPECIAL

Componentes	Apresentação	Distribuição por Usuário
Prato principal	Um tipo protéico de acordo com a tabela de gramatura.	Porcionada
Guarnição / Salada	Um tipo, à base de legumes ou verduras ou batata ou macaxeira, com, no mínimo, três componentes.	Porcionada
Acompanhamento	Arroz tipo 1 (ou macarrão) e feijão	Porcionada
Sopas	De legumes, de peixe, sopa creme, caldo verde, canja, etc..	Porcionada

QUADRO 3: TABELA DE GRAMAGENS

PRATO PRINCIPAL		
Denominação	Tipo	Per capita
Carne bovina	Alcatra	220 gramas
	Contra – filé	220 gramas
	Coxão mole	220 gramas
	Patinho	220 gramas
	Lagarto	220 gramas
	Carne Picada de Primeira Qualidade	150 gramas
Frango	Peito sem osso	250 gramas
	Coxa e sobrecoxa	350 gramas
Peixe	Filé de pescada	250 gramas
Soja	Proteína texturizada de soja	50 gramas
GUARNIÇÃO		
Denominação	Tipo	Per capita
Farinha	Pirão, farofa, farinha torrada	40 gramas
Macarrão	Espaguete, parafuso ou talharim	50 gramas
Batata / Macaxeira	Purê ou Fritas	120 gramas
Acompanhamento		
Denominação	Tipo	Per capita
Arroz	Longo tipo 1	60 gramas
Feijão	Mulatinho, preto, carioca, jalo, colônia	140 gramas
Molhos/Temperos/Saladas	Todos	Livres
Folhosos	XXXX	100 gramas
Crus	XXXX	100 gramas
Cozidos	XXXX	100 gramas

DO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

1. Os alimentos objeto desta contratação deverão observar rigorosamente as Especificações Técnicas constantes no Termo de Referência;

1.2. São considerados para os fins desta contratação:

A – Clientela

- a) Usuário enfermo atendido no HPSM-MP, HPSM-HMP, Hospital de Retaguarda Dom Vicente Zico, UPAS DAICO e UPA DASAC.
- b) Usuário acompanhante do enfermo internado no HPSM-MP, HPSM-HMP, Hospital de Retaguarda Dom Vicente Zico, UPAS DAICO e UPA DASAC.com direito à refeição.

B – Tipo de Refeições Servidas

- a) Desjejum, lanche matutino e lanche vespertino.
- b) Almoço, Jantar e Ceia.

C – Tipo de Refeição por Clientela

- a) Usuário enfermo será atendido com 06 (seis) refeições ao dia, sendo: desjejum, lanche matutino, almoço, lanche vespertino, jantar e ceia.
- b) Usuário acompanhante será atendido com 03 (três) refeições ao dia, sendo: desjejum, almoço e jantar.

D – Horário das Refeições servidas nas Unidades de Saúde

D.1. Usuários enfermos:

- a) Desjejum: às 6:00h
- b) Lanche matutino: às 9:00h
- c) Almoço: às 11:30h
- d) Lanche vespertino: às 15:00h
- e) Jantar: às 17:30 h
- f) Ceia: às 21h

D.2. Usuário acompanhante:

- a) Desjejum: de 7:30h às 8:30 h
- b) Almoço: de 12:00h às 14:00h
- c) Jantar: de 18:00h às 19:00h

1.3. Padrão de Refeições

A – As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e transportadas de maneira segura de acordo com o manual de boas práticas de fabricação (MBPF) da empresa, em atendimento às normas e legislações vigentes e aprovado pela Vigilância Sanitária do Município de Belém;

B - A distribuição de refeições será feita por funcionários da CONTRATANTE, de acordo com os horários das refeições servidas no Hospital;

C – Embalagens:

- a) As refeições do tipo almoço e jantar deverão ser porcionadas e acondicionadas em bandeja aluminizada descartável, com três divisórias e tampadas com tampa de papelão revestido com papel alumínio, apropriadas para acondicionamento de alimentos;
- b) A sopa e o feijão de acompanhamento deverão ser porcionados e acondicionados em embalagem plástica com tampa, descartável, atóxica, transparente, própria para acondicionamento de alimentos, com capacidade para 160ml;
- c) A salada, quando crua, também deverá vir em separado, porcionada e acondicionada em embalagem plástica com tampa, descartável, atóxica, transparente, própria para acondicionamento de alimentos;
- d) O caldo e a sopa das dietas líquidas e líquidas pastosas e liquidificadas deverão vir em embalagem plástica com tampa, descartável, atóxica, transparente, própria para acondicionamento de alimentos, com capacidade para 300ml. Para as dietas líquidas restritas, o volume deve ser 200ml;
- e) As frutas devidamente higienizadas deverão ser embaladas individualmente em embalagem plástica, descartável, atóxica, transparente, própria para acondicionamento de alimentos ou com uso de filme plástico, atóxico, próprio para o contato com alimentos e devem conter cortes de modo a facilitar o descasque quando for o caso;
- f) As sobremesas elaboradas devem vir em embalagem individual, plástica com tampa, descartável, atóxica, transparente, própria para acondicionamento de alimentos, e devem possuir rótulo com, no mínimo, identificação do produto, ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor, quando for o caso;
- g) Todas as refeições deverão vir acompanhadas por utensílios próprios (colher, garfo e faca), descartáveis, confeccionados em plástico resistente, isentos de materiais estranhos, rachaduras, rebarbas e arestas, na cor branca ou translúcida, devidamente embalados e acompanhados de guardanapo de papel descartável.
- i) Outras embalagens poderão ser apresentadas desde que não sejam inferiores ao padrão solicitado neste Termo de Referência, e devidamente autorizado pela nutricionista responsável por cada unidade atendida;
- j) A farofa e a farinha deverão ser servidas em embalagem plástica apropriadas;

D – Os líquidos deverão ser entregues em recipientes hermeticamente fechados, obedecendo à temperatura ideal de acondicionamento previsto na legislação vigente e deve ser fornecido copos plásticos com tampa, descartáveis, atóxicos, próprios para o acondicionamento de alimentos, com capacidade para 300ml para uso na distribuição da alimentação;

E – O pão, as frutas e outros itens deverão ser devidamente embalados, utilizando-se embalagens apropriadas para alimentos, de acordo com os cardápios apresentados e com o MBPF da empresa;

F – Os gêneros utilizados para a produção de refeições deverão ser de primeira qualidade e não poderão ser inferiores às especificações contidas neste Termo de Referência;

G – As refeições destinadas ao usuário acompanhante serão do mesmo padrão da dieta livre, referente ao almoço, diferenciando-se o jantar, onde será oferecida sopa (300ml), acompanhada de torrada ou pão francês, sempre utilizando-se embalagens apropriadas para o acondicionamento de alimentos;

H – O nutricionista responsável pela empresa contratada deverá apresentar mensalmente e em tempo hábil (15 dias), o planejamento de cardápio, para avaliação dos técnicos do Serviço de Nutrição e Dietética do HPSM-MP, HPSM-HMP, Hospital de Retaguarda Dom Vicente Zico, UPAS DAICO e UPA DASAC, para possíveis modificações que se fizerem necessárias;

I – Os cardápios deverão ser variados, sem repetições próximas e frequentes. Devem ter rotatividade trimestral e ser substituídos por outros semelhantes no mesmo padrão, priorizando as preparações mais aceitas.

J – A contratada deverá providenciar para que os cardápios mensais sejam afixados nos quadros de avisos de cada Hospital;

1 – Composição Básica dos Cardápios (conforme especificação disponível no Anexo V)

1.1 – Dieta Geral ou Livre – (acompanhantes)

1.1.1 – Desjejum: Café com leite integral com ou sem açúcar, pão francês (50g) ou pão de leite (50g), fruta da época, margarina com ou sem sal, todos devidamente embalados.

1.1.2 – Lanche Matutino e Lanche Vespertino: Fruta, biscoito sem recheio, bolacha ou bolo, suco natural com ou sem açúcar (de fruta ou polpa de frutas) ou leite, achocolatado ou bebida láctea ou vitamina de frutas, pão francês (50g) ou pão de leite (50g), fruta da época, margarina com ou sem sal, mingau de sabor variado ou cuscuz (150g), todos devidamente embalados.

1.1.3 – Almoço e Jantar:

a) Salada de vegetal: 01 (um) tipo, sendo: crua ou cozida, com no mínimo 03 (três) componentes. Esta salada, se for crua, deve ser servida em recipiente descartável à parte, tampado, e transportada em temperatura adequada (fria), conforme preconizado pela legislação vigente;

b) Prato Principal: 01 (um) tipo de carne vermelha ou de frango, ou filé de peixe, em preparação, pouco condimentado e com pouca gordura;

c) Guarnição: 01 (um) tipo de preparação com hortaliças (verduras e legumes) e/ou tubérculos (batata, macaxeira, etc.), em forma de purê, suflê, couve à mineira, etc;

d) Acompanhamento: arroz (do tipo 1) ou macarrão e feijão servido em recipiente à parte; sendo que todos os dias deverá haver o acompanhamento de farofa/farinha.

e) Sobremesas: frutas, doces (goiabada com creme de leite ou outros) ou sobremesas elaboradas (pudim de leite ou outros, mousses, rocambolos, salada de frutas com creme de leite);

- Todos devidamente embalados, conforme especificado neste Termo de Referência.

Obs: Para pacientes psiquiátricos, crianças, idosos ou em condições especiais as dietas livres deverão vir com o prato principal desfiado, moído, desossado, sem espinhas ou peles, em pequenos pedaços.

1.1.4 – Ceia: Mingau de sabor variado com ou sem açúcar, leite com ou sem açúcar, chá com ou sem açúcar, todos devidamente embalados.

1.2 – Dieta Tipo Branda ou Pastosa (para pacientes internados)

1.2.1 – Almoço e Jantar

- a) Salada de vegetal: 01 (um) tipo, sendo: sempre pouco condimentada, com no mínimo 03 (três) componentes;
- b) Prato Principal: 01 (um) tipo de carne (vermelha ou branca – aves ou peixes), pouco condimentado;
- c) Guarnição: 01 (um) tipo de preparação cozida com hortaliças (legumes e verduras e/ou tubérculos - batata ou macaxeira, em forma de purê, suflê) etc;
- d) Acompanhamento: arroz branco (longo, tipo 1 não parbolizado) e feijão sem embutidos;
- e) Sobremesa: frutas e outras sobremesas elaboradas.

- Todos devidamente embalados, conforme especificado neste Termo de Referência.

1.2.2 – Demais refeições seguem o padrão da dieta livre.

1.3 – Dietas Hipossódicas: As preparações deverão ser produzidas sem adição de sal, sendo necessário o envio de sal diet na forma de sachê contendo 1g, conforme a restrição de sódio de cada grau de Hipertensão (leve, moderada, grave e severa) e, também, em relação a outras patologias onde seja necessária a restrição ao sódio.

1.3 – Dieta Líquida pastosa, Liquidificada, Líquida completa e/ou restrita

1.4.1 – Almoço e Jantar

- a) Sopa de legumes, canja ou caldos com consistência normal ou liquidificada, de acordo com a solicitação do Nutricionista da CONTRATANTE, devendo ser acrescida de proteína animal (carne ou frango). Poderá haver a necessidade de serem servidas sem resíduos.
- b) O valor das dietas líquidas e liquidificada deverá ser de 30% (trinta por cento) do valor total do almoço ou jantar.
- c) As sopas e canjas serão porcionadas individualmente e servidas em recipientes descartáveis próprios para sopa, com tampa, com capacidade de, no mínimo 300ml, acompanhadas de colher descartável de material resistente e guardanapo descartável ensacados.

1.5 - DIETAS ESPECIAIS

Observar os outros tipos de dietas, pois deverão ser adequados às diversas patologias (renal, diabetes, laxativa, obstipante, hepatopata etc), como cita abaixo:

a) DIABETES

Característica da dieta: hipocalórica, hipoglicídica, normoprotéica e normolipídica.

Exemplo de composição do cardápio:

DESJEJUM: café com leite desnatado, adoçante em sachê, suco sem açúcar, fruta, pão (30g), margarina, geleia diet (blister com 15g).

LANCHE MATUTINO/VESPERTINO: fruta, chá, adoçante em sachê, pão (30g), margarina, geleia diet (blister com 15g).

ALMOÇO/JANTAR: salada (100g), arroz integral (120g), frango, peixe, carne bovina, frutas ou sobremesa diet (sem adição de açúcar).

CEIA: mingau de sabor variado, adoçante em sache, leite desnatado, iogurte natural desnatado sem adição de açúcar.

b) SEM IRRITANTES GÁSTRICOS

Característica da dieta: dieta isenta de alimentos que estimulam a secreção ácida gástrica e isenta de irritantes gástricos. A consistência deve ser adaptada às condições da cavidade oral e conforme tolerância individual.

c) HEPATOPATIA (DIETA HIPOGORDUROSA)

Característica da dieta: dieta hipossódica, isenta da adição de gorduras e restrita em alimentos ricos em lipídios. Deve conter aproximadamente 20% ou menos do valor calórico total proveniente dos lipídios. A restrição de gorduras implica tanto na limitação de gorduras visíveis como de gordura incorporada ao alimento.

1.6 - Refeições para Crianças

- Crianças de 6 a 11 meses (1500 kcal)

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Mingau (cereal a base de arroz) com ou sem açúcar (250 ml)
Lanche Matutino e Lanche Vespertino	Suco de frutas com ou sem açúcar (250 ml) ou frutas em cubinhos.
Almoço e Jantar	• Prato Principal: 01 (um) tipo de sopa (com carne ou frango ou soja) e legumes variados ou canja (com frango, arroz, batata e cenoura). Pode ser liquidificada ou não (200ml). • Bebidas: suco natural (preparado com frutas ou polpas de frutas), com ou sem açúcar, diariamente (200ml).
Ceia 1	Mingau (cereal a base de arroz) com ou sem açúcar (250 ml).
Ceia 2	Mingau (cereal a base de arroz) com ou sem açúcar (250 ml).

- Crianças de 1 a 3 anos (1500 kcal)

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Mingau (cereal a base de arroz) ou café com leite com ou sem açúcar ou achocolatado + pão francês (50g) ou massa fina (50g) (200 a 300ml).
Lanche Matutino e Lanche Vespertino	Suco de frutas com ou sem açúcar + bolacha ou biscoito, ou frutas em cubinhos.
Almoço e	Salada: 01 (um) tipo, sendo cozida (verduras e legumes e/ou tubérculos - batata, macaxeira, etc.), pouco condimentada com no

Jantar	mínimo 03 (três) componentes ou purê de legumes. Prato Principal: 01 (um) tipo de carne vermelha ou de frango ou filé de peixe, em preparação desfiadas ou picadas, pouco condimentado e com pouca gordura. Guarnição: batata assada de forno (no dia de frango); Acompanhamento: arroz (do tipo 1) ou macarrão bem cozido e feijão sem embutidos servido em recipiente à parte; Sobremesas: frutas, cremes de frutas, gelatinas, pudins; Bebidas: suco natural (preparado com frutas ou polpas de frutas), com ou sem açúcar, diariamente.
Ceia	Mingau (cereal a base de arroz) com ou sem açúcar ou achocolatado ou leite.

- Crianças de 4 a 10 anos (1800 kcal)

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Café com leite com ou sem açúcar ou achocolatado + pão francês (50g) ou massa fina (50g) ou mingau.
Lanche Matutino e Lanche Vespertino	Suco de frutas com ou sem açúcar ou achocolatado + bolacha ou biscoito, ou iogurte ou mingau ou batida de frutas, bolo, bebida a base de soja.
Almoço e Jantar	• Salada: 01 (um) tipo, sendo cozida (verduras e legumes e/ou tubérculos batata, macaxeira, etc.), pouco condimentada com no mínimo 03 (três) componentes ou purê de legumes. • <i>Prato Principal: 01 (um) tipo de carne vermelha ou de frango ou filé de peixe, pouco condimentado e com pouca gordura ou outras preparações festivas.</i> • <i>Guarnição: batata assada de forno (no dia de frango);</i> • <i>Acompanhamento: arroz (do tipo 1) ou macarrão bem cozido e feijão sem embutidos servido em recipiente à parte;</i> • <i>Sobremesas: frutas, cremes de frutas, gelatinas, pudins;</i> • <i>Bebidas: suco natural (preparado com frutas ou polpas de frutas), com ou sem açúcar, diariamente.</i>
Ceia	Mingau (cereal a base de arroz) com ou sem açúcar ou achocolatado ou leite (300ml).

Obs: Acima de 10 anos de idade, a refeição será do mesmo tipo que a refeição de dieta branda para adulto.

Obs: A contratada deverá fornecer, em caráter eventual, a pedido da contratante, fórmulas infantis e suplementos alimentares infantis para atender ao paciente menor internado.

1.7 A contratada deve atender a quaisquer modificações e pedidos extras de última hora, em relação às dietas especiais, de acordo com cada caso clínico.

1.8 Deve haver opções para o prato principal diariamente e isto ficará a critério da solicitação dos Nutricionistas da contratante, por isso a contratada deve ter sempre doses individuais do prato principal que sejam facilmente utilizadas.

1.9 Datas Festivas: A contratada deverá fornecer preparações típicas aceitáveis para pacientes e acompanhantes com direito a refeição em datas festivas, tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo, e outras ações do serviço de nutrição da CONTRATANTE, conforme solicitação da contratante, cujo cardápio deverá ser programado e apresentado à contratante com antecedência para garantir possíveis alterações.

1.10 As refeições deverão ser fornecidas imediatamente após seu preparo, obedecendo às normas da APPCC e legislações vigentes.

1.11 O Quantitativo poderá variar em função da programação dos serviços da contratante;

1.12 Aleatoriamente será realizada a análise sensorial das refeições fornecidas, onde serão avaliadas as características organolépticas e a adequação ao cardápio previamente planejado, bem como avaliação da qualidade das embalagens apresentadas;

1.13 As refeições fornecidas de forma inadequada deverão ser refeitas e repostas, em igual volume, imediatamente, sem caracterizar prejuízo ao serviço. As refeições serão consideradas inadequadas quando apresentarem ingredientes em desproporção com as especificações, sabor e coloração não característicos, consistência inadequada ou aspecto desagradável.

1.14 Sempre que requerida, a contratada deverá apresentar relação de fornecedores de carne, peixes, frangos, ovos, leites e demais itens;

1.15 A empresa deverá coletar, obrigatoriamente, e guardar por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais, uma amostra de cada alimento das refeições fornecidas, devidamente identificada (inclusive com data e horário da coleta), observando os procedimentos estabelecidos na legislação vigente.

1.16 O acondicionamento no transporte não deverá causar prejuízo às embalagens das refeições como: bandejas aluminizadas e/ou embalagens plásticas amassadas, extravasamento de alimentos da bandeja, tampas sujas de molhos na sua parte externa e outras desconformidades.

1.17 Transporte das Refeições: As refeições porcionadas e embaladas de acordo com o especificado neste Termo de Referência, deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos, hermeticamente fechados, tipo "hot Box, in Box" ou equivalentes, condizentes com a exigência da vigilância sanitária, mantendo a alimentação em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequadas, e transportadas, do local de preparo até o de distribuição, com uso de veículos fechados, específicos para o transporte de alimentos, devidamente higienizados, e seguindo a normas e legislações vigentes com relação ao transporte de alimentos;

1.18 Todas as ações inerentes a alimentação e nutrição da empresa contratada tais como transporte, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos, deverão obedecer as diretrizes do manual de Boas práticas de fabricação aprovado pela Vigilância Sanitária do Município de Belém do Pará e regido pela RDC nº 216/2004 - ANVISA. Bem como a empresa contratada deverá dispor de Procedimentos Operacionais Padronizados conforme RDC nº275/2002 - ANVISA.

1.19 Não haverá armazenamento de alimentos e/ou refeições nas unidades da CONTRATANTE. Todas as refeições deverão ser entregues diariamente, conforme os horários de entrega estabelecidos neste Termo de Referência e em cada unidade da CONTRATANTE.

1.20 Todos os pratos deverão obedecer aos seguintes critérios:

- 1.20.1. De acordo com a aceitação da clientela, o que será avaliado pelas nutricionistas de cada unidade a ser atendida;
- 1.20.2. Excelente padrão de higiene;
- 1.20.3. Em temperatura adequada a cada tipo de prato;
- 1.20.4. Excelente apresentação (cortes padronizados, consistência e tempo de cocção adequados, carnes sem aparas);
- 1.20.5. Respeitar as “Leis Fundamentais de Alimentação” de Escudeiro;
- 1.20.6. O transporte deverá ser responsabilidade da Contratada, evitando o mínimo possível de atrasos nos horários pré-estabelecidos neste Termo de referência, conforme a legislação vigente;
- 1.20.7. O acondicionamento para transporte das refeições deverá obedecer às normas de padrão de qualidade e higiene alimentar, especificadas neste Termo de referência e estabelecidas pela legislação vigente;
- 1.20.8. As preparações com frango em cubinhos serão compostas por peito;
- 1.20.9. No preparo de vinha d’alhos serão usados alho, limão e sal;
- 1.20.10. As preparações servidas para as dietas hipossódicas deverão ser produzidas sem adição de sal e devem ser acompanhadas de sachês de sal diet com 1 grama cuja quantidade deve ser adequada ao diversos graus de hipertensão;
- 1.20.11. As preparações líquidas (sucos, leite, vitaminas, café com leite, etc.) destinadas aos diabéticos, deverão ser fornecidas sem adição de açúcar, acompanhadas por sachês de adoçante.
- 1.20.12. Não deverá ser usado tempero pronto a base de glutamatos;
- 1.20.13. Para as dietas de consistência líquida pastosa, pastosa e branda, deverá ser usada a polpa de tomate sem sal, em substituição ao colorífico comum;
- 1.20.14. Para atendimento da dieta laxativa, deverão ser excluídos alimentos obstipantes;
- 1.20.15. Para atendimento de dieta obstipante, deverão ser excluídos alimentos laxativos;
- 1.20.16. A proteína de soja deverá ser fornecida somente quando solicitada pelo nutricionista da contratante, em preparações adequadas ao tipo de dieta.

DAS ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PADRÃO DE DIETAS CONFORME CONSISTÊNCIA

TIPO DE DIETA / INDICAÇÃO		ALMOÇO	JANTAR
Líquida completa	Dificuldade de mastigação e deglutição acentuada; evolução da dieta líquida	Caldo de sopa	Caldo de sopa

	restrita em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial e outras.		
Liquidificada	Dificuldade de mastigação e deglutição em: grau moderado; evolução da dieta líquida completa em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial, neurocirurgia e outras.	Sopa liquidificada	Sopa liquidificada
Líquida pastosa	Dificuldade de mastigação e deglutição em: grau leve; evolução da dieta liquidificada em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial, neurocirurgia e outras.	Sopa inteira	Sopa inteira
Pastosa	Dificuldade de mastigação e deglutição em grau leve; evolução da dieta líquida/pastosa em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial, neurocirurgia e outras.	Carnes em geral, picadas ou desfiadas; legumes em forma de suflê, cremes ou purê; arroz papa; sopa liquidificada ou feijão, fruta.	Carnes em geral, picadas ou desfiadas; soja texturizada, legumes em forma de suflê, cremes ou purê; arroz papa; sopa liquidificada, fruta.
Branda	Evolução da dieta pastosa em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial, neurocirurgia, distúrbios do aparelho digestivo, doenças infecto-contagiosas, crônico-degenerativas e outras.	Carnes em geral, em forma de cozidos, guisados, assados, grelhados; legumes gratinados, em forma de suflê, cremes ou purê; salada mista cozida, arroz temperado; feijão; fruta.	Carnes em geral, em forma de cozidos, guisados, assados, grelhados; legumes gratinados, em forma de suflê, cremes ou purê; salada mista cozida, arroz temperado; sopa; fruta.
Livre	Evolução da dieta branda em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial, neurocirurgia, nos casos que não exijam modificação de consistência ou restrição de nutrientes.	Carnes em geral em forma cozidos, guisados, assados, grelhados; frituras; legumes gratinados, fritos, em forma de suflê, cremes ou purê; salada mista cozida ou crua; arroz temperado; feijão; farinha; fruta; sobremesas elaboradas.	Carnes em geral em forma cozidos, guisados, assados, grelhados; frituras; legumes gratinados, fritos, em forma de suflê, cremes ou purê; salada mista cozida ou crua; arroz temperado; feijão; farinha; sopa; fruta; sobremesas elaboradas.
Dieta para Diabetes	É indicada para pacientes diabéticos, tendo como	Salada, arroz integral, frango, peixe, carne	Salada, arroz integral, frango, peixe, carne

	objetivo corrigir as anomalias metabólicas características do diabetes, manter o peso ideal e prevenir complicações associadas ao diabetes.	bovina, suco diet, sobremesa diet.	bovina, suco diet, sobremesa diet.
Dieta sem irritantes gástricos	É indicada para pacientes com distúrbios gástricos.	Arroz, prato principal, guarnição, suco, sopa e fruta	Arroz, prato principal, guarnição, suco, sopa e fruta
Dieta para hepatopatia (hipogordurosa)	Destina-se a pacientes onde a restrição de gorduras pode interferir, favoravelmente no sistema digestivo.	Sal light, arroz, proteína, guarnição, sopa, suco, sobremesa	Sal light, arroz, proteína, guarnição, sopa, suco, sobremesa
Líquida Hipossódica	Dificuldade de mastigação e deglutição acentuada, associada a doenças cardiovasculares.	Caldo de sopa sem sal - 300 ml.	Caldo de sopa sem sal – 300 ml.
Liquidificada	Dificuldade de mastigação e deglutição moderada, associada a doenças cardiovasculares.	Sopa liquidificada sem sal - 300 ml.	Sopa liquidificada sem sal - 300 ml.
Líquida Pastosa Hipossódica	Dificuldade de mastigação e deglutição em grau leve, associada a doenças cardiovasculares.	Sopa inteira sem sal - 300 ml.	Sopa inteira sem sal - 300 ml.
Pastosa Hipossódica	Dificuldade de mastigação e deglutição em grau leve, associada a doenças cardiovasculares.	Carnes em geral, picadas ou desfiadas: legumes em forma de suflê, cremes ou purê; arroz papa; sopa ou feijão liquidificado sem adição de sal e frutas.	Carnes em geral, picadas ou desfiadas: legumes em forma de suflê, cremes ou purê; arroz papa; sopa liquidificada sem adição de sal e frutas.
Branda Hipossódica	Nos casos de doenças cardiovasculares.	Carnes em geral, em forma de cozidos, guisados, assados, grelhados; legumes gratinados, em forma de suflê, cremes ou purê; salada cozida ou crua; arroz temperado: sopa ou feijão sem adição de sal; fruta.	Carnes em geral, em forma de cozidos, guisados, assados, grelhados; legumes gratinados, em forma de suflê, cremes ou purê; salada cozida ou crua; arroz temperado: sopa sem adição de sal; fruta.

PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

- A entrega das refeições deverá ser realizada diariamente nos endereços abaixo descritos, conforme o pedido feito diariamente pela nutricionista responsável, devendo

obedecer aos horários estabelecidos conforme tabela abaixo, e de acordo com número mensal de refeições previstas.

REFEIÇÕES	HORÁRIOS DE ENTREGA
Desjejum	Até às 05:30 h
Lanche Matutino	Até às 08:30 h
Almoço	Até às 11:00 h
Lanche Vespertino	Até às 14:30 h
Jantar	Até às 17:00 h
Ceia	Até às 20:30h

Item	UNIDADE	LOCALIZAÇÃO
01	Hospital Pronto Socorro Municipal Mário Pinotti – HPSM-MP	Travessa 14 de Março nº 500 – Bairro Umarizal
02	Hospital Pronto Socorro Municipal Humberto Maradei Pereira - HMP	Passagem São Miguel nº 100 – Bairro do Guamá
03	Unidade de Pronto Atendimento – UPA DAÍCO	Rodovia Augusto Montenegro Km 11 – Distrito de Icoaraci
04	Unidade Pronto Atendimento - UPA-DASAC	Av. Dr. Freitas nº 860 Sacramento
05	Hospital de retaguarda Don Vicente Zico	Tv. Lomas Valentinas, 2586 - Marco

- A critério da **CONTRATANTE** poderá ser modificado o local de realização do serviço, para outro endereço no Município de Belém, sem qualquer tipo de ônus adicionais;
- O recebimento e a aceitação dos serviços estarão condicionados após avaliação pelo responsável técnico da **SESMA/PMB**, sendo atestados, mediante avaliação técnica favorável;

RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

São responsabilidades da **CONTRATADA**:

Fornecer o serviço de acordo com os parâmetros estabelecidos no TR, atendidos os requisitos e observadas às normas constantes neste instrumento;

Colocar à disposição da **SESMA/PMB**, os meios necessários à comprovação da qualidade do serviço, permitindo a verificação das especificações em conformidade com o descrito nos **ANEXOS**;

Assumir os ônus e responsabilidades pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Termo;

Responsabilizar-se pela(s) garantia(s) do(s) serviço(s), objetos da licitação, dentro dos padrões de certificação de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor;

Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, inclusive aquelas com deslocamentos;

Em nenhuma hipótese poderá veicular publicidade acerca do serviço contratado, sem prévia autorização;

Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela SESMA/PMB, ou pelo órgão participante, durante a vigência do contrato;

Manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

Aceitar os acréscimos e supressões do valor inicialmente estimado para contratação em até 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do § 1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

DOS SERVIÇOS

Obriga-se a **CONTRATADA** a fornecer a alimentação em condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária, distribuídas no horário já descrito anteriormente e da seguinte forma:

- a) Distribuição de refeições será feita pelo funcionário da **CONTRATANTE**, utilizando-se bandejas descartáveis com divisores para refeição, garfos, facas e colheres descartáveis que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas, conforme já descrito anteriormente;
- b) As bebidas como café, leite, chá e mingau deverão ser fornecidos em copo descartável com capacidade de até 300ml, com tampa para proteção de líquido;
- c) A fruta deverá ser fornecida devidamente higienizada, porcionada e embalada;
- d) As preparações principais e acompanhamentos/guarnições não deverão ser repetidas durante a semana;
- e) As preparações de sobremesas e saladas poderão repetir-se no máximo duas vezes na semana;
- f) A empresa **CONTRATADA** deverá usar gêneros alimentícios de qualidade para compor o cardápio;
- g) O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pela equipe de fiscalização e controle, e sempre que se fizer necessário serão coletadas amostras para análise;
- h) Os produtos (carnes, polpas de frutas, produtos lácteos, etc.) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária;
- i) Os sucos destinados ao consumo dos usuários deverão ser impreterivelmente, feitos de fruta in natura ou polpa de frutas de boa qualidade, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de 03 (três) vezes por semana;

- j) A **CONTRATADA** deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte de seu cardápio;
- k) A empresa **CONTRATADA** deverá manter estoque mínimo dos produtos, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da **CONTRATANTE**, devendo disponibilizar outro produto, com prazo de 24 horas para produtos existentes no mercado local e 48 horas para produtos advindos de outros estados;
- l) Os técnicos de fiscalização deverão ter acesso ao estabelecimento dos fornecedores da **CONTRATADA**, sendo acompanhados pelo responsável técnico da **CONTRATANTE**, mesmo sem prévio aviso;
- m) A empresa deverá atestar a potabilidade da água (utilizada na preparação das bebidas) através de laudos laboratoriais onde sejam analisados os coliformes totais e fecais, e apresentar relatório dos resultados à **CONTRATANTE**;
- n) Fornecer o objeto de acordo com os parâmetros estabelecidos no Termo de Referência e de sua proposta, resguardando suas características e qualidade nutricionais, bem como o acondicionamento dos mesmos até o ato da entrega, atendidos os requisitos e observadas às normas constantes deste instrumento;
- o) Colocar à disposição da **SESMA/PMB**, os meios necessários à comprovação da qualidade das refeições preparadas transportadas, permitindo a verificação das especificações em conformidade com o descrito neste Termo de Referência;
- p) Arcar com todas as despesas operacionais, necessárias à execução do objeto desde contrato;
- q) Executar o fornecimento dos materiais através de pessoas idôneas, assumindo total responsabilidade por quaisquer danos ou faltas que os mesmos venham a cometer no desempenho das funções, podendo a **SESMA/PMB** exigir a retirada daqueles cuja conduta seja julgada inconveniente, obrigando-se, também, a indenizar a **SESMA/PMB** por todos os danos e prejuízos que eventualmente ocasionarem;
- r) Entregar todos os itens mediante a apresentação da respectiva Nota Fiscal – em 03 (três) vias, constando no corpo da nota o nº do pregão e o nº do empenho a que se refere, atentando para a discriminação do produto e para que as unidades estejam de acordo com este Termo de Referência;
- s) Entregar os itens nas quantidades solicitadas de acordo com as determinações constantes da Nota de Empenho;
- t) Diligenciar no sentido de manter seus empregados, quando em serviço, devidamente uniformizados e identificados;
- u) Não deverá a **CONTRATADA**, em nenhuma hipótese, entregar os itens para quaisquer pessoas ou particulares sem autorização;
- v) Proceder a retirada da Nota de Empenho, num prazo não superior a 10 (dez) dias após a ciência da sua emissão, sob pena de se aplicar as devidas sanções legais previstas nos artigos 64, caput, 81 e 87 da Lei nº 8.666/93;

w) A entrega dos itens deverá obedecer às exigências mínimas descritas nos Anexos deste Termo de Referência, devendo ser corrigidos, imediatamente, conforme solicitação das unidades;

x) As entregas deverão ser acompanhadas por servidor do quadro permanente de pessoal da **SESMA/PMB** designado para este fim;

y) A **CONTRATADA** deverá cooperar estritamente na fiscalização do fornecimento dos itens, de modo a se ater as suas orientações acerca do correto fornecimento, efetuando as substituições dos materiais, que por ventura forem rejeitados pela fiscalização.

DA FREQUENCIA DOS PRATOS

A frequência máxima dos pratos proteicos principais, por refeições de dietas livres:

- Carne bovina de 1ª qualidade: 03 (três) vezes por semana / Refeição;
- Frango: 03 (três) vezes por semana / Refeição;
- Peixe de 1ª qualidade (filé de pescada amarela ou branca): 01 (uma) vez por semana/Refeição.

DO PESSOAL

Os funcionários que prepararão as refeições deverão apresentar-se devidamente uniformizados, em excelentes condições de higiene pessoal, com crachá de identificação e carteira de manipulador de alimentos, submetendo-se a exames solicitados;

O Nutricionista da empresa deverá acompanhar a preparação das refeições. Fazendo contato e/ou pesquisas com os comensais sobre aceitações, etc.

A distribuição das refeições será feita por funcionários do Hospital.

DO LOCAL DO PREPARO DAS REFEIÇÕES

As refeições deverão ser preparadas nas instalações da **CONTRATADA**, com utensílios e equipamentos da mesma. Estas deverão estar à disposição dos nutricionistas da **CONTRATANTE** para inspeção e avaliação de rotina e atender todas as normas higiênico-sanitárias vigentes sob pena de apuração da responsabilidade.

MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

Para a perfeita execução dos serviços, a **CONTRATADA** deverá se utilizar dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades e qualidades necessárias para a realização dos serviços, promovendo sua substituição quando necessário.

Atenciosamente,

DANIEL SANTOS / MARCUS VINICIUS
ASSESSORES SUPERIORES
CPL/SEGEPI/PMB
Fone: (91) 99809-8588



cotaçãode preços segep <cotacaoosegep@gmail.com>

PEDIDO DE ORÇAMENTO 9407/2020 SESMA -CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS TRANSPORTADAS E DESTINADAS À ALIMENTAÇÃO DE PACIENTES E ACOMPANHANTES

1 mensagem

DANIEL SANTOS <gec.cotacao6@gmail.com>

1 de junho de 2020 14:57

Para: cotaçãode preços segep <cotacaoosegep@gmail.com>

BOA TARDE, MARCUS!

SEGUE PEDIDO DE ORÇAMENTO PARA BUSCA DE PROPOSTAS ATRAVÉS DE EMPRESAS.

ATT,

DANIEL

**9407.2020.doc**

281K



cotaçãode preços segep <cotacaoosegep@gmail.com>

Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de Refeições Preparadas Transportadas e Destinadas à Alimentação de Pacientes e Acompanhantes

8 mensagens

cotaçãode preços segep <cotacaoosegep@gmail.com>
Para: Panificadora Vilpan <vilpan@hotmail.com.br>

2 de junho de 2020 17:48

Boa tarde!

Solicito com urgência proposta de orçamento dos serviços, em anexo.
Desde já agradecemos sua atenção. Aguardo retorno.

Atenciosamente,

Marcus Souza
CGL/SEGE/PMB
Fone: (91) 99170-0537

CNPJ: 14.700.173/0001-27



 **COTACAO 9407 FORNECIEMNTO REFEIÇÃO SESMA.doc**
281K

cotaçãode preços segep <cotacaoosegep@gmail.com>
Para: diretoriageral@proam.com.br

2 de junho de 2020 17:49

Assessor
CGL/SEGE/PMB
Fone: (91) 3202-9917
98485-2081

CNPJ: 14.700.173/0001-27



[Texto das mensagens anteriores oculto]

 **COTACAO 9407 FORNECIEMNTO REFEIÇÃO SESMA.doc**
281K

cotaçãode preços segep <cotacaoosegep@gmail.com>
Para: Panificadora Vilpan <vilpan@hotmail.com.br>

5 de junho de 2020 16:24

Assessor
CGL/SEGE/PMB
Fone: (91) 3202-9917
98485-2081

CNPJ: 14.700.173/0001-27



SEGE

Secretaria Municipal de Coordenação Geral do
Planejamento e Gestão
(91) 3236-3777
Av. Governador José Malcher, 2110, São Brás - Belém - Pará
CEP: 66.060-230

----- Forwarded message -----

De: **cotaçãode preços segep** <cotacaosegep@gmail.com>

Date: ter., 2 de jun. de 2020 às 17:48

Subject: Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de Refeições Preparadas Transportadas e Destinadas à Alimentação de Pacientes e Acompanhantes

To: Panificadora Vilpan <vilpan@hotmail.com.br>

[Texto das mensagens anteriores oculto]



COTACAO 9407 FORNECIEMNTO REFEIÇÃO SESMA.doc
281K

Panificadora Vilpan <vilpan@hotmail.com.br>

6 de junho de 2020 10:35

Para: **cotaçãode preços segep** <cotacaosegep@gmail.com>

Prezados,

Enviamos, em anexo, a cotação solicitada. Favor confirmar recebimento.

À disposição para quaisquer esclarecimentos.

Hildo Viana
Administrador
CRA/PA 15315
Email: vilpan@hotmail.com.br
Telefone: 91-3276 - 8170



De: **cotaçãode preços segep** <cotacaosegep@gmail.com>

Enviado: sexta-feira, 5 de junho de 2020 16:24

Para: Panificadora Vilpan <vilpan@hotmail.com.br>

Assunto: Fwd: Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de Refeições Preparadas Transportadas e Destinadas à Alimentação de Pacientes e Acompanhantes

[Texto das mensagens anteriores oculto]



Cotação 2020 Feirão - Sesma PSM.pdf
1805K

cotação de preços segep <cotacaoosegep@gmail.com>
Para: segep cotacao <gec.cotacao6@gmail.com>

6 de junho de 2020 10:38

Daniel, bom dia!
Segue proposta processo nº 9407/2020
Abraços

Marcus Souza
CGL/SEGE/PMB

[Texto das mensagens anteriores oculto]

[Texto das mensagens anteriores oculto]



Cotação 2020 Feirão - Sesma PSM.pdf
1805K

cotação de preços segep <cotacaoosegep@gmail.com>
Para: diretoriageral@proam.com.br

10 de junho de 2020 15:43

Assessor
CGL/SEGE/PMB
Fone: (91) 3202-9917
98485-2081

CNPJ: 14.700.173/0001-27



SEGE

Secretaria Municipal de Coordenação Geral do
Planejamento e Gestão
(91) 3236-3777
Av. Governador José Malcher, 2110, São Brás - Belém - Pará
CEP: 66.060-230

----- Forwarded message -----

De: **cotação de preços segep** <cotacaoosegep@gmail.com>

Date: ter., 2 de jun. de 2020 às 17:48

Subject: Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de Refeições Preparadas Transportadas e Destinadas à Alimentação de Pacientes e Acompanhantes

To: Panificadora Vilpan <vilpan@hotmail.com.br>

Boa tarde, Marcelo!

[Texto das mensagens anteriores oculto]



COTACAO 9407 FORNECIEMNTO REFEIÇÃO SESMA.doc
281K

Diretoria Geral - PROAM <diretoriageral@proam.com.br>
Para: cotação de preços segep <cotacaoosegep@gmail.com>

12 de junho de 2020 09:40

Bom dia!

Segue o solicitado

[Texto das mensagens anteriores oculto]



COLETA DE PREÇOS SEGEP HPSM-MP 2020.pdf
243K

cotação de preços segep <cotacaoosegep@gmail.com>
Para: segep cotacao <gec.cotacao6@gmail.com>

12 de junho de 2020 09:45

Daniel, bom dia!

Segue proposta processo nº 9407/2020
Abraços

Marcus Souza
CGL/SEGEP/PMB

[Texto das mensagens anteriores oculto]

[Texto das mensagens anteriores oculto]



COLETA DE PREÇOS SEGEP HPSM-MP 2020.pdf
243K



cotaçãode preços segep <cotacaosegep@gmail.com>

Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de Refeições Preparadas Transportadas e Destinadas à Alimentação de Pacientes e Acompanhantes - SESMA - PMB

4 mensagens

cotaçãode preços segep <cotacaosegep@gmail.com>
Para: PEREIRA <pereira@expressalimentacao.com.br>

8 de junho de 2020 08:11

Bom dia!

Solicito com urgência proposta de orçamento ds serviço em anexo.
Desde já agradecemos sua atenção. Aguardo retorno.

Atenciosamente,

Marcus Souza / Daniel Santos
CGL/SEGE/PMB
Fones: (91) 99170-0537 / 99809-8588

CNPJ: 14.700.173/0001-27



 **COTACAO 9407 FORNECIEMNTO REFEIÇÃO SESMA.doc**
281K

cotaçãode preços segep <cotacaosegep@gmail.com>
Para: comercial@rcnutryalimentacao.com.br

8 de junho de 2020 08:12

Assessor
CGL/SEGE/PMB
Fone: (91) 3202-9917
98485-2081

CNPJ: 14.700.173/0001-27



[Texto das mensagens anteriores oculto]

 **COTACAO 9407 FORNECIEMNTO REFEIÇÃO SESMA.doc**
281K

cotaçãode preços segep <cotacaosegep@gmail.com>
Para: nutrisabor@nsabor.com.br

8 de junho de 2020 08:14

Assessor
CGL/SEGE/PMB
Fone: (91) 3202-9917
98485-2081

CNPJ: 14.700.173/0001-27



SEGEP

Secretaria Municipal de Coordenação Geral do
Planejamento e Gestão
(91) 3236-3777
Av. Governador José Malcher, 2110, São Brás - Belém - Pará
CEP: 66.060-230

----- Forwarded message -----

De: cotaçãode preços segep <cotacaosegep@gmail.com>

Date: seg., 8 de jun. de 2020 às 08:11

Subject: Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de Refeições Preparadas Transportadas e Destinadas à Alimentação de Pacientes e Acompanhantes - SESMA - PMB

To: PEREIRA <pereira@expressalimentacao.com.br>

[Texto das mensagens anteriores oculto]



COTACAO 9407 FORNECIEMNTO REFEIÇÃO SESMA.doc
281K

cotação de preços segep <cotacaosegep@gmail.com>
Para: Valtair Godois <gerente.comercial@gnutriz.com.br>

8 de junho de 2020 10:06

Assessor
CGL/SEGE/PMB
Fone: (91) 3202-9917
98485-2081

CNPJ: 14.700.173/0001-27

**SEGEP**

Secretaria Municipal de Coordenação Geral do
Planejamento e Gestão
(91) 3236-3777
Av. Governador José Malcher, 2110, São Brás - Belém - Pará
CEP: 66.060-230

----- Forwarded message -----

De: cotaçãode preços segep <cotacaosegep@gmail.com>

Date: seg., 8 de jun. de 2020 às 08:11

Subject: Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de Refeições Preparadas Transportadas e Destinadas à Alimentação de Pacientes e Acompanhantes - SESMA - PMB

To: PEREIRA <pereira@expressalimentacao.com.br>

Bom dia, Marcelo!

[Texto das mensagens anteriores oculto]



COTACAO 9407 FORNECIEMNT0 REFEIÇÃO SESMA.doc
281K



cotaçãode preços segep <cotacaosegep@gmail.com>

Proposta Comercial Fornecimento de Alimentacao SESMA

2 mensagens

Pereira <pereira@expressalimentacao.com.br>
Para: cotacaosegep@gmail.com

8 de junho de 2020 11:41

Prezados,

Segue: Proposta Comercial Fornecimento de Alimentação SESMA

sds.

João Carlos Pereira

91-98101-0311



cotaçãode preços segep <cotacaosegep@gmail.com>
Para: segep cotacao <gec.cotacao6@gmail.com>

8 de junho de 2020 11:58

Segue proposta processo nº9407/2020
Abraços

Assessor
CGL/SEGEp/PMB
Fone: (91) 3202-9917
98485-2081

CNPJ: 14.700.173/0001-27



[Texto das mensagens anteriores oculto]





EXPRESS ALIMENTOS COZINHA INDUSTRIAL LTDA-ME
Passagem São Paulo I, 02 - Distrito Industrial - Ananindeua-PA
CNPJ : 18.580.626/0001-96 - CEP 67.035-440
Insc. Estadual : 15.418.437-3 - Insc. Munic.: 661900

Belém, 08 de junho de 2020

A
PREFEITURA DE MUNICIPAL DE BELÉM
SEGEF - SECRETARIA MUNICIPAL DE COORDENAÇÃO GERAL
POCESSO 9407/2020 - SESMA/PMB

REF.: PROPOSTA COMERCIAL PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS E DESTINADAS A ALIMENTAÇÃO DE PACIENTES E ACOMPANHANTES

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA			VALORES EM R\$		
		UNI D	QUANTI DADE	QUANTIDA DE ANUAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL DIARIO	VALOR TOTAL ANUAL
01	Desjejum Enfermo (Liquido)	Uni d	162	59.130	R\$ 3,86	R\$ 625,32	R\$ 228.241,80
02	Desjejum Enfermo (solidos)	Uni d	248	90.520	R\$ 4,50	R\$ 1.116,00	R\$ 407.340,00
03	Lanche Matutino Enfermo (Liquidos)	Uni d	162	59.130	R\$ 3,86	R\$ 625,32	R\$ 228.241,80
04	Lanche Matutino Enfermo (Solidos)	Uni d	248	90.520	R\$ 4,50	R\$ 1.116,00	R\$ 407.340,00
5	Lanche Vespertino Enfermo (Liquidos)	Uni d	162	59.130	R\$ 3,86	R\$ 625,32	R\$ 228.241,80
6	Lanche Vespertino Enfermo (Solidos)	Uni d	248	90.520	R\$ 4,50	R\$ 1.116,00	R\$ 407.340,00
7	Ceia Enfermo (Liquidos)	Uni d	162	59.130	R\$ 3,86	R\$ 625,32	R\$ 228.241,80
8	Ceia Enfermo (Solidos)	Uni d	248	90.520	R\$ 4,50	R\$ 1.116,00	R\$ 407.340,00
9	Almoço Enfermo (Liquidos)	Uni d	162	59.130	R\$ 11,50	R\$ 1.863,00	R\$ 679.995,00
10	Almoço Enfermo (sólidos)	Uni d	248	90.520	R\$ 12,50	R\$ 3.100,00	R\$ 1.131.500,00
11	Jantar Enfermo (Liquidos)	Uni d	162	59.130	R\$ 11,50	R\$ 1.863,00	R\$ 679.995,00
12	Jantar Enfermo (Sólidos)	Uni d	248	90.520	R\$ 12,50	R\$ 3.100,00	R\$ 1.131.500,00
13	Desjejum - acompanhante	Uni d	305	111.325	R\$ 4,50	R\$ 1.372,50	R\$ 500.962,50
14	Almoço - Acompanhante	Uni d	305	111.325	R\$ 12,50	R\$ 3.812,50	R\$ 1.391.562,50
15	Jantar - Acompanhante	Uni d	305	111.325	R\$ 12,50	R\$ 3.812,50	R\$ 1.391.562,50

VALIDADE DA PROPOSTA : 120 (Cento e Vinte) DIAS
GARANTIA DE FORNECIMENTO : 12 MESES
FORMA DE PAGAMENTO : EMPENHO


EXPRESS ALIMENTOS COZINHA INDUSTRIAL EIRELLI
JOÃO CARLOS PEREIRA
CPF 260.560.462-49

18.580.303/0001-96
EXPRESS ALIMENTOS EIRELLI
Pass. São Paulo I, nº 02
D Industrial CEP 67 035-440
Ananindeua-PA

PROPOSTA DE PREÇOS Nº 068/2020 - GECOM

A SECRETARIA MUNICIPAL DE COORDENAÇÃO GERAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
Ao Pregoeiro

Processo Nº 9407/2020-SESMA/PMB.

Prezados Senhores,

O UNIVERSITÁRIO RESTAURANTE, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E AGROPECUÁRIA LTDA, inscrito no CNPJ nº 01.646.611/0001-74, com sede no SOF SUL Q. 09 CONJ. B LOTES 01/03/04, na cidade de Brasília, Estado do Distrito Federal, CEP 71.215-247, Telefax: 61-303502-00, e-mail gerente.comercial@gnutriz.com.br, neste ato representada por VALTAIR GARCIA GODOIS, RG nº 1.146.910 - SSP-DF e CPF nº 599.016.401-72, apresentamos a V.Sa, nossa proposta de preços da prestação de serviços, nos termos do Edital e Anexos, conforme abaixo relacionado:

OBJETO: Para futura e eventual Contratação de Empresa Especializada no FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS TRANSPORTADAS DESTINADAS À ALIMENTAÇÃO DE PACIENTES E ACOMPANHANTES, para atender as necessidades da SESMA/PMB, que compõem a Prefeitura Municipal de Belém, pelo um período de 12 (doze) meses. Conforme demonstrativo de planilhas, abaixo:

Para tanto propõe para a execução dos serviços os seguintes valores:

Valor Global de **R\$ 6.983.262,12 (seis milhões e novecentos e oitenta e três mil e duzentos e sessenta e dois reais e doze centavos)**, subdividido conforme os preços constantes na planilha abaixo:

LOTE I - HPSM Mário Pinotti, HPSM Humberto Maradei, UPA DAICO e UPA DASAC					
Item	Descrição		QUANT. ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	DESJEJUM	ENFERMO	59.130	R\$ 6,49 (seis reais e quarenta e nove centavos).	R\$ 383.753,70 (trezentos e oitenta e três mil e setecentos e cinquenta e três reais e setenta centavos).
02	DESJEJUM	ENFERMO	90.520	R\$ 6,46 (seis reais e quarenta e seis centavos).	R\$ 584.759,20 (quinhentos e oitenta e quatro mil e setecentos e cinquenta e nove reais e vinte centavos).
03	LANCHE	MATUTINO	59.130	R\$ 6,49 (seis reais e quarenta e nove centavos).	R\$ 383.753,70 (trezentos e oitenta e três mil e setecentos e cinquenta e três reais e setenta centavos).
04	LANCHE	MATUTINO	90.520	R\$ 7,00 (sete reais)	R\$ 633.640,00 (seiscentos e trinta e três mil e seiscentos e quarenta reais).
05	LANCHE	VESPERTINO	59.130	R\$ 6,49 (seis reais e quarenta e nove centavos).	R\$ 383.753,70 (trezentos e oitenta e três mil e setecentos e cinquenta e três reais e setenta centavos).
06	LANCHE	VESPERTINO	90.520	R\$ 6,49 (seis reais e quarenta e nove centavos).	R\$ 587.474,80 (quinhentos e oitenta e sete mil e quatrocentos e setenta e quatro reais e oitenta centavos).

07	CEIA (LÍQUIDOS)	ENFERMO	59.130	R\$ 6,49 (seis reais e quarenta e nove centavos).	R\$ 383.753,70 (trezentos e oitenta e três mil e setecentos e cinquenta e três reais e setenta centavos).
08	CEIA ENFERMO (SÓLIDOS)		90.520	R\$ 6,49 (seis reais e quarenta e nove centavos).	R\$ 587.474,80 (quinhentos e oitenta e sete mil e quatrocentos e setenta e quatro reais e oitenta centavos).
09	ALMOÇO (LÍQUIDOS)	ENFERMO	59.130	R\$16,20 (dezesseis reais e vinte centavos).	R\$ 957.906,00 (novecentos e cinquenta e sete mil e novecentos e seis reais)
10	ALMOÇO (SÓLIDOS)	ENFERMO	90.520	R\$16,20 (dezesseis reais e vinte centavos).	R\$ 1.466.424,00 (um milhão e quatrocentos e sessenta e seis mil e quatrocentos e vinte e quatro reais)
11	JANTAR (LÍQUIDOS)	ENFERMO	59.130	R\$16,20 (dezesseis reais e vinte centavos).	R\$ 957.906,00 (novecentos e cinquenta e sete mil e novecentos e seis reais)
12	JANTAR (SÓLIDOS)	ENFERMO	90.520	R\$16,20 (dezesseis reais e vinte centavos).	R\$ 1.466.424,00 (um milhão e quatrocentos e sessenta e seis mil e quatrocentos e vinte e quatro reais)
13	DESJEJUM ACOMPANHANTE	-	111.325	R\$7,25 (sete reais e vinte e cinco centavos).	R\$ 807.106,25 (oitocentos e sete mil e cento e seis reais e vinte e cinco centavos).
14	ALMOÇO ACOMPANHANTE	-	111.325	R\$16,20 (dezesseis reais e vinte centavos).	R\$ 1.803.465,00 (um milhão e oitocentos e três mil e quatrocentos e sessenta e cinco reais.)
15	JANTAR (SOPAS) ACOMPANHANTE	-	111.325	R\$16,20 (dezesseis reais e vinte centavos).	R\$ 1.803.465,00 (um milhão e oitocentos e três mil e quatrocentos e sessenta e cinco reais.)
VALOR TOTAL MENSAL			R\$ 897.644,15 (oitocentos e noventa e sete mil e seiscentos e seiscentos e quarenta e quatro reais e quinze centavos).		
VALOR TOTAL ANUAL			R\$ 10.771.729,80 (dez milhões e setecentos e setenta e um mil e setecentos e vinte e nove reais e oitenta centavos).		

Declaramos que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas diretas e indiretas, frete, tributos, taxas de administração, encargos sociais, trabalhistas, transporte e seguro até o destino, lucro, e demais encargos de qualquer natureza necessários ao cumprimento integral do objeto ora licitado, não sendo considerados pleitos de acréscimos a esse ou a qualquer título posteriormente.

Prazo de Validade da Proposta: 120 (cento e vinte) dias, contados da data de sua apresentação.

Prazo de entrega: A entrega das refeições deverá ser realizada diariamente nos endereços descritos no item 6 do Anexo I deste Edital, conforme o pedido pré-estabelecido pela responsável por cada serviço de acordo com o número de usuários atendidos, e com número mensal de refeições previstas.

Prazo de início da execução dos serviços: Até 30 (trinta) dias consecutivos, contados a partir da data da Ordem de Fornecimento.

Declaramos que nos preços ofertados estão já considerados e inclusos os valores correspondentes ao frete, taxas, impostos e demais despesas, tudo de responsabilidade da CONTRATADA e todos os custos diretos e indiretos.

encargos, tributos, transporte, seguros, contribuições e obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Pregão.

LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA

A entrega das refeições deverá ser realizada diariamente nos endereços abaixo descritos, conforme o pedido feito diariamente pela nutricionista responsável até 9h para almoço e lanche vespertino, e até 15h para o jantar, ceia, desjejum e lanche matutino, e de acordo com número mensal de refeições previstas. As entregas devem obedecer aos horários estabelecidos a seguir:

REFEIÇÕES	HORÁRIOS DE ENTREGA
Desjejum	Até às 05:30 h
Lanche Matutino	Até às 08:30 h
Almoço	Até às 11:00 h
Lanche Vespertino	Até às 14:30 h
Jantar	Até às 17:00 h
Ceia	Até às 20:30h

Item	UNIDADE	LOCALIZAÇÃO
01	Hospital Pronto Socorro Municipal Mário Pinotti - HPSM-MP	Travessa 14 de Março nº 500 - Bairro Umarizal
02	Hospital Pronto Socorro Municipal Humberto Maradei Pereira - HMP	Passagem São Miguel nº 100 - Bairro do Guamá
03	Unidade de Pronto Atendimento - UPA DAÍCO	Rodovia Augusto Montenegro Km 11 - Distrito de Icoaraci
04	Unidade Pronto Atendimento - UPA-DASAC	Av. Dr. Freitas nº 860 Sacramento
05	Hospital de retaguarda Don Vicente Zico	Tv. Lomas Valentinas, 2586 - Marco

Declaramos que:

No preço ofertado já deverão estar incluídos os valores correspondentes ao frete, taxas, impostos e demais despesas, tudo de responsabilidade da CONTRATADA.

O prazo de validade da proposta de preços é de 120 (cento e vinte) dias, contados da data de sua apresentação.

Prazo de entrega: A entrega das refeições deverá ser realizada diariamente nos endereços descritos no item 6 do Anexo I deste Edital, conforme o pedido pré-estabelecido pela responsável por cada serviço de acordo com o número de usuários atendidos, e com número mensal de refeições previstas.

Declaramos, sob as penas da lei:

Nos comprometemos a prestar os serviços objeto deste edital, nas condições e exigências estabelecidas no termo de referência (anexo I-A do edital).

Declaramos que o(s) serviço(s) serão realizado(s) estritamente de acordo com as especificações, condições, exigências constantes do Termo de Referência Anexo I do edital, bem como, nos seus demais anexos, sob pena de não serem aceitos pelo órgão licitante.

Que estamos de pleno acordo com todas as condições e exigências estabelecidas no Edital e seus Anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades especificadas no edital, termo de referência e instrumento de contrato.

Estar cientes da responsabilidade administrativa, civil e penal, bem como ter tomado conhecimento de todas as informações e condições necessárias à correta cotação do objeto licitado.

Que os preços propostos estão incluídos todos os custos e despesas, inclusive frete, taxas, impostos, tributos, contribuições sociais, parafiscais, comerciais e outros inerentes ao objeto relativo ao procedimento licitatório PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº. 158/2016, inclusive despesas necessárias ao cumprimento integral do objeto, não sendo considerados pleitos de acréscimos a esse ou a qualquer título posteriormente, observadas ainda as isenções previstas na legislação.

Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemos a assinar o contrato no prazo determinado no documento de convocação, e para esse fim fornecemos os seguintes dados:

Razão Social: **O UNIVERSITÁRIO RESTAURANTE, INDUSTRIA, COMÉRCIO E AGROPECUÁRIA LTDA**

CNPJ/MF: 01.646.611/0001-74

Endereço: SOF SUL Q. 09 CONJ. B LOTES 01/03/04

CEP: 71.215-247

Tel./Fax: 61-3035-0200

Endereço Eletrônico (e-mail): gerente.comercial@gnutriz.com.br

Cidade: BRASILIA

UF: DF

Banco: 001- BANCO DO BRASIL

Agência: 3382-0

C/C: 36-230-1

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome: **IN LOON GOMES LIM**

Endereço: SHIS QL 04 CONJ. 03 CASA 12

CEP: 71.610-235 Cidade: LAGO SUL UF: DF

CPF/MF: 376.408.441-34 Cargo/Função: DIRETOR PRESIDENTE

RG no: 996.395 Expedido por: SSP/DF

Naturalidade: BRASILIA Nacionalidade: BRASILEIRO

Belém - PA, 12 de junho de 2020.

O UNIVERSITÁRIO REST. IND. COM. E AGROP. LTDA
VALTAIR GARCIA GODOIS
GERENTE COMERCIAL
RG: 1.146.910 - SSP-DF
CPF: 599.016.401-72



Belém, 10 de junho de 2020

A

Prefeitura Municipal de Belém

Secretaria Municipal de Coordenação Geral, de Planejamento e Gestão – SEGEP

Comissão Permanente de Licitação

Belém (PA)

Ref: Coleta de Preços

A PROAM – Produtos e Serviços da Amazônia Ltda – EPP, inscrita sob o CNPJ nº 04.373.034/0001-82, estabelecida à Tv. Joaquim Távora, 526 – Cidade Velha, nesta capital, apresenta sua proposta de preços para FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS DESTINADAS À ALIMENTAÇÃO DE PACIENTES E ACOMPANHANTES DOS HOSPITAIS DO PRONTO SOCORRO MUNICIPAL MÁRIO PINOTTI – HPSM-MP, HUMBERTO MARADEI PEREIRA – HPSM-HMP, UPA DAICO, UPA DASAC e D'ÁGUA 1, pelo período de 12 (doze) meses, conforme abaixo especificado:

Preços:

Item	DESCRIÇÃO	UND	Quant. Anual	P. Unitário (RS)	P.Total (RS)
01	Desjejum Enfermo (Líquidos)	und	59130	6,00	354780,00
02	Desjejum Enfermo (Sólidos)	und	90520	8,00	724160,00
03	Lanche matutino enfermo (Líquidos)	und	59130	6,00	354780,00
04	Lanche matutino enfermo (Sólidos)	und	90520	8,00	724160,00
05	Lanche vespertino enfermo (Líquidos)	und	59130	6,00	354780,00
06	Lanche vespertino enfermo (Sólidos)	und	90520	8,00	724160,00
07	Ceia enfermo (Líquidos)	und	59130	6,00	354780,00
08	Ceia enfermo (Sólidos)	und	90520	8,00	724160,00
09	Almoço enfermo (Líquidos)	und	59130	12,00	709560,00
10	Almoço enfermo (Sólidos)	und	90520	18,00	1629360,00
11	Jantar enfermo (Líquidos)	und	59130	12,00	709560,00
12	Jantar enfermo (Sólidos)	und	90520	18,00	1629360,00
13	Desjejum – Acompanhante	und	111325	8,00	890600,00
14	Almoço - Acompanhante	und	111325	18,00	2003850,00
15	Jantar - Acompanhante	und	111325	12,00	1335900,00
TOTAL					13.223.950,00

PROAM – Produtos e Serviços da Amazônia Ltda – EPP

CNPJ nº 04.373.034/0001-82

Tv. Joaquim Távora, 526 – Cidade Velha – Belém (PA) – CEP 66.023-730

Tel fax 91 3222-5590/3222-9310 E-mail: atendimento@proam.com.br



O preço total proposto é de R\$ 13.223.950,00 (Treze milhões e duzentos e vinte e três mil e novecentos e cinquenta reais).

A descrição dos itens obedecerá integralmente o estabelecido nos anexos da cotação com cardápios variados, renovando-o periodicamente para satisfação e aceite dos seus usuários.

O prazo de validade de nossa proposta é de 120 (cento e vinte) dias, contados da data de sua apresentação.

Nos preços propostos estão incluídos todos os custos e despesas, inclusive frete, taxas, impostos, tributos, contribuições sociais, comerciais e outros inerentes ao objeto da cotação.

Atenciosamente,

PROAM – Produtos e Serviços da Amazônia Ltda – EPP
Marcelo Vicente Marques
Sócio-Diretor

GRUPO VILPAN
FEIRÃO DA DONA DE CASA LTDA-EPP
CNPJ: 10.888.680/0001-85

COTAÇÃO DE PREÇOS- PROCESSO 9407/2020-SESMA/PMB

A
Secretaria Municipal de Saúde – SESMA/PMB.

A presente solicitação tem por objeto a Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de Refeições Preparadas Transportadas destinadas à Alimentação de Pacientes e Acompanhantes, para atender as necessidades do HPSM Mário Pinotti, HPSM Humberto Maradei, UPAS DAICO, DASAC e D'ÁGUA 1 pelo período de 12 (doze) meses, conforme especificações, prazos e condições constantes neste documento.

Apresentamos a V.S^a, nossa COTAÇÃO de preços da prestação de serviços, nos termos do Edital e Anexos, conforme abaixo relacionado:

Lote Único					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO ÍTEM	UND	QTD	VALOR UNT(R\$)	VALOR TOTAL
01	DESJEJUM (LÍQUIDOS) - ENFERMO	UND	59.130	R\$ 5,00	R\$ 295.650
02	DESJEJUM (SÓLIDOS) - ENFERMO	UND	90.520	R\$ 6,00	R\$ 543.120
03	LANCHE MATUTINO (LÍQUIDOS) - ENFERMO	UND	59.130	R\$ 6,00	R\$ 354.780
04	LANCHE MATUTINO (SÓLIDOS) - ENFERMO	UND	90.520	R\$ 7,00	R\$ 633.640
05	LANCHE VESPERTINO (LÍQUIDOS) - ENFERMO	UND	59.130	R\$ 6,00	R\$ 354.780
06	LANCHE VESPERTINO (SÓLIDOS) - ENFERMO	UND	90.520	R\$ 7,00	R\$ 633.640
07	CEIA (LÍQUIDOS) - ENFERMO	UND	59.130	R\$ 6,00	R\$ 354.780
08	CEIA (SÓLIDOS) - ENFERMO	UND	90.520	R\$ 6,00	R\$ 543.120
09	ALMOÇO (LÍQUIDOS) - ENFERMO	UND	59.130	R\$ 6,00	R\$ 354.780
10	ALMOÇO (SÓLIDOS) - ENFERMO	UND	90.520	R\$ 15,00	R\$ 1.357.800
11	JANTAR (LÍQUIDOS) - ENFERMO	UND	59.130	R\$ 6,00	R\$ 354.780
12	JANTAR (SÓLIDOS) - ENFERMO	UND	90.520	R\$ 15,00	R\$ 1.357.800
13	DESJEJUM - ACOMPANHANTE	UND	111.325	R\$ 7,00	R\$ 779.275
14	ALMOÇO - ACOMPANHANTE	UND	111.325	R\$ 15,00	R\$ 1.669.875
15	JANTAR (SOPAS) - ACOMPANHANTE	UND	111.325	R\$ 15,00	R\$ 1.669.875
TOTAL LOTE: (ONZE MILHÕES, DUZENTOS E CINQUENTA E SETE MIL E SEISCENTOS E NOVENTA E CINCO REAIS).				R\$ 11.257.695,00	

End: Tv. Lomas Valentina 1236 - Pedreira - Belém/PÁ
E-mail: vilpan@hotmail.com.br
Fone/Fax: (91)3276-8170

GRUPO VILPAN
FEIRÃO DA DONA DE CASA LTDA-EPP
CNPJ: 10.888.680/0001-85

O prazo de validade da proposta de preços é de **120 (cento e vinte) dias**, contados da data de sua apresentação.

Garantia/Validade dos serviços é de 12 meses.

Pagamento: Empenho

Declaramos, sob as penas da lei:

Que os preços propostos estão incluídos todos os custos e despesas, inclusive frete, taxas, impostos, tributos, contribuições sociais, parafiscais, comerciais e outros inerentes ao objeto relativo ao procedimento licitatório, inclusive despesas necessárias ao cumprimento integral do objeto, não sendo considerados pleitos de acréscimos a esse ou a qualquer título posteriormente, observadas ainda as isenções previstas na legislação.

Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemos a assinar o contrato no prazo determinado no documento de convocação, e para esse fim fornecemos os seguintes dados:

Razão Social: Feirão da Dona de Casa Ltda EPP
CNPJ/MF : 10.888.680/0001-85
Endereço: Tv Lomas Valentina, 1236 – Pedreira
Tel./Fax: 91-3276-8170
Endereço Eletrônico (e-mail): vilpan@hotmail.com.br
Cidade: Belém
UF: Pará
Banco: Banco do Brasil
Agência: 1686-1
C/C: 10.8451-8

Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome: Vilton Lopes Pinto
Endereço: Psg. São Jorge, nº 46 – Conjunto Costa e Silva, Castanheira
CEP: 66.645-705 Cidade: Belém UF: Pará
CPF/MF: 049.254.242-20 Cargo/Função: Sócio Proprietário
RG nº: 5392485 Expedido por: PC/PA
Naturalidade: Lago do Junco/MA Nacionalidade: Brasileira

Belém/Pá, 06 de junho de 2020.


Vilton Lopes Pinto
CPF: 049.254.242 - 20

Vilton Lopes Pinto
RG: 5392485-PC/PA CPF: 049.254.242-20

End: Tv. Lomas Valentina 1236 - Pedreira – Belém/PÁ

E-mail: vilpan@hotmail.com.br

Fone/Fax: (91)3276-8170