COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls: 003
Rubrica

SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

Baião, 06 de junho de 2020.

DA: Secretaria Municipal de Saúde
Localizada na Av. Antônio Baião, S/N Centro – CEP: 68.465-000 – Baião – Pará.
E-mail: ssaudebaiao@gmail.com

PARA: CLEONICE RODRIGUES GONZAGA. CNPJ/CPF: 721.284.022-04

V.Sa. deverá acusar o recebimento desta carta e indicar se pretende ou não apresentar proposta.

Prezados (as), Senhores (as)Através deste, solicitar cotação de preços conforme abaixo, para um periodo de 04 (quatro) meses ou execução total do objeto: FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES DO TIPO MARMITEX, PARA OS PROFISSIONAIS ENVOLVIDOS QUE PARTICIPAM DA CAMPANHA DE AÇÕES DE ENFRENTAMENTO E PREVENÇÃO DE CONTÁGIO PELO NOVO CORONAVIRUS (COVID-19) REALIZADA NO MUNICÍPIO DE BAIÃO.

TABELA DE QUANTITATIVOS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PROFISSIONAIS	QUANT. ESTIMADA MENSAL
01	**REFEIÇÕES TIPO MARMITEX**	**27**	**810**

DAS REFEIÇÕES

Almoço/Jantar servidos em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 500ml, acompanhadas de talheres, tudo descartável e embalado separadamente, podendo

ser solicitada em um dos seguintes tipos:

TIPO I – Mix de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão); Molho para salada; Carne vermelha (frita ou assada ou cozida), podendo conter acompanhamentos; Arroz branco e feijão.

TIPO II – Mix de salada de legumes (cenoura, chuchu, vagem, brócolis, couve-flor, beterraba, batata, etc); Molho para salada; Carne branca (frita, grelhada, cozida), podendo conter acompanhamentos; Arroz branco e feijão.

TIPO III – Mix de salada verde (alface lisa ou crespa, agrião, rúcula, almeirão, etc) OU Mix de salada de legumes (cenoura, chuchu, vagem, brócolis, couve-flor,

COMISSÃO DE L
Fls: 004
Rubrica

beterraba, batata, etc); Massa com molho branco ou vermelho; Carne branca ou vermelha, cozida; Molho para salada.

As providências mínimas sugeridas não são exaustivas e, portanto poderão ser alteradas, segundo o entendimento da Secretária Municipal de Saúde e as necessidades circunstanciais do evento nas modalidades descritas anteriormente.

Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da contratada, utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi- elaborados considerados essenciais ao processo.

O transporte das refeições, deverá ser realizado em veículos apropriados da contratada, devidamente higienizado e climatizado e em que estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou alimento equivalente, para a assepsia das verduras utilizadas no processo de preparo dos alimentos.

Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc.), devendo ser substituídos por utensílios fabricados com polietileno.

Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela contratada, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas.

A contratada deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações próprias da contratada em decorrência de eventual auto de infração, a contratação poderá ser rescindida de pleno direito, adotando a Secretária Municipal de Saúde, as providências cabíveis.

A quantidade a ser servida deve estar sempre adequada, conforme a capacidade da embalagem mínima exigida.

Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos no recipiente descartável.

O sabor dos pratos é elemento essencial, não devendo ser excessivamente temperado em insosso. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.

Deverá ser entregue mediante a expedição de solicitação de fornecimento pelo Setor Competente, no local e horário indicados, correndo por conta exclusiva desta proponente os custos de entrega, a qual será encaminhada com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

A quantidade solicitada deverá ser entregue no máximo de 10 (dez) minutos antes ou depois do horário pré-estabelecido entre as partes. Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls: 005
Rubrica

previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.

Empresas Interessadas enviar a cotação com idenficação da Empresa, valores unitário e total dos serviços em reais e com validade de pelo menos 60 dias.

Sem mais para o momento desde já agradecemos e reiteramos votos de apreço e consideração.

Atenciosamente,

Valdira Ramos F. Barbosa
Secretária Executiva de Saúde
Decreto Nº. 048 / 2020
CPF: 357. 153. 242 - 20

Valdira Ramos Fernandes Barbosa
Secretária Municipal de Saúde
Decreto nº 048/2020

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls: 009
Rubrica

SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

Baião, 06 de junho de 2020.

DA: Secretaria Municipal de Saúde
Localizada na Av. Antônio Baião, S/N Centro – CEP: 68.465-000 – Baião – Pará.
E-mail: ssaudebaiao@gmail.com

PARA: JULIANA FURTADO SANTOS CNPJ/CPF: 061.647.242-01

V.Sa. deverá acusar o recebimento desta carta e indicar se pretende ou não apresentar proposta.

Prezados (as), Senhores (as)Através deste, solicitar cotação de preços conforme abaixo, para um periodo de 04 (quatro) meses ou execução total do objeto: FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES DO TIPO MARMITEX, PARA OS PROFISSIONAIS ENVOLVIDOS QUE PARTICIPAM DA CAMPANHA DE AÇÕES DE ENFRENTAMENTO E PREVENÇÃO DE CONTÁGIO PELO NOVO CORONAVIRUS (COVID-19) REALIZADA NO MUNICÍPIO DE BAIÃO.

TABELA DE QUANTITATIVOS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PROFISSIONAIS	QUANT. ESTIMADA MENSAL
01	**REFEIÇÕES TIPO MARMITEX**	**27**	**810**

DAS REFEIÇÕES

Almoço/Jantar servidos em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 500ml, acompanhadas de talheres, tudo descartável e embalado separadamente, podendo

ser solicitada em um dos seguintes tipos:

TIPO I – Mix de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão); Molho para salada; Carne vermelha (frita ou assada ou cozida), podendo conter acompanhamentos; Arroz branco e feijão.

TIPO II – Mix de salada de legumes (cenoura, chuchu, vagem, brócolis, couve-flor, beterraba, batata, etc); Molho para salada; Carne branca (frita, grelhada, cozida), podendo conter acompanhamentos; Arroz branco e feijão.

TIPO III – Mix de salada verde (alface lisa ou crespa, agrião, rúcula, almeirão, etc) OU Mix de salada de legumes (cenoura, chuchu, vagem, brócolis, couve-flor,

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls: 010
Rubrica

beterraba, batata, etc); Massa com molho branco ou vermelho; Carne branca ou vermelha, cozida; Molho para salada.

As providências mínimas sugeridas não são exaustivas e, portanto poderão ser alteradas, segundo o entendimento da Secretária Municipal de Saúde e as necessidades circunstanciais do evento nas modalidades descritas anteriormente.

Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da contratada, utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi- elaborados considerados essenciais ao processo.

O transporte das refeições, deverá ser realizado em veículos apropriados da contratada, devidamente higienizado e climatizado e em que estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou alimento equivalente, para a assepsia das verduras utilizadas no processo de preparo dos alimentos.

Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc.), devendo ser substituídos por utensílios fabricados com polietileno.

Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela contratada, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas.

A contratada deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações próprias da contratada em decorrência de eventual auto de infração, a contratação poderá ser rescindida de pleno direito, adotando a Secretária Municipal de Saúde, as providências cabíveis.

A quantidade a ser servida deve estar sempre adequada, conforme a capacidade da embalagem mínima exigida.

Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos no recipiente descartável.

O sabor dos pratos é elemento essencial, não devendo ser excessivamente temperado em insosso. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.

Deverá ser entregue mediante a expedição de solicitação de fornecimento pelo Setor Competente, no local e horário indicados, correndo por conta exclusiva desta proponente os custos de entrega, a qual será encaminhada com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

A quantidade solicitada deverá ser entregue no máximo de 10 (dez) minutos antes ou depois do horário pré-estabelecido entre as partes. Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls: 011
Rubrica

previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.

Empresas Interessadas enviar a cotação com idenficação da Empresa, valores unitário e total dos serviços em reais e com validade de pelo menos 60 dias.

Sem mais para o momento desde já agradecemos e reiteramos votos de apreço e consideração.

Atenciosamente,

Valdira Ramos F. Barbosa
Secretária Executiva de Saúde
Decreto N°. 048 / 2020
CPF: 357. 153. 242 - 20

Valdira Ramos Fernandes Barbosa
Secretária Municipal de Saúde
Decreto nº 048/2020

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls: 014
Rubrica

SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS

Baião, 06 de junho de 2020.

DA: Secretaria Municipal de Saúde
Localizada na Av. Antônio Baião, S/N Centro – CEP: 68.465-000 – Baião – Pará.
E-mail: ssaudebaiao@gmail.com

PARA: MARIO SERGIO DA SILVA FERREIRA. CNPJ/CPF: 897.068.992-53

V.Sa. deverá acusar o recebimento desta carta e indicar se pretende ou não apresentar proposta.

Prezados (as), Senhores (as)Através deste, solicitar cotação de preços conforme abaixo, para um periodo de 04 (quatro) meses ou execução total do objeto: FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES DO TIPO MARMITEX, PARA OS PROFISSIONAIS ENVOLVIDOS QUE PARTICIPAM DA CAMPANHA DE AÇÕES DE ENFRENTAMENTO E PREVENÇÃO DE CONTÁGIO PELO NOVO CORONAVIRUS (COVID-19) REALIZADA NO MUNICÍPIO DE BAIÃO.

TABELA DE QUANTITATIVOS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE DE PROFISSIONAIS	QUANT. ESTIMADA MENSAL
01	**REFEIÇÕES TIPO MARMITEX**	**27**	**810**

DAS REFEIÇÕES

Almoço/Jantar servidos em marmitex de isopor com tampa e com capacidade mínima de 500ml, acompanhadas de talheres, tudo descartável e embalado separadamente, podendo

ser solicitada em um dos seguintes tipos:

TIPO I – Mix de salada verde (alface lisa/crespa ou agrião ou rúcula ou almeirão); Molho para salada; Carne vermelha (frita ou assada ou cozida), podendo conter acompanhamentos; Arroz branco e feijão.

TIPO II – Mix de salada de legumes (cenoura, chuchu, vagem, brócolis, couve-flor, beterraba, batata, etc); Molho para salada; Carne branca (frita, grelhada, cozida), podendo conter acompanhamentos; Arroz branco e feijão.

TIPO III – Mix de salada verde (alface lisa ou crespa, agrião, rúcula, almeirão, etc) OU Mix de salada de legumes (cenoura, chuchu, vagem, brócolis, couve-flor,

COMISSÃO DE LICITAÇÃO
Fls: 015
Rubrica

beterraba, batata, etc); Massa com molho branco ou vermelho; Carne branca ou vermelha, cozida; Molho para salada.

As providências mínimas sugeridas não são exaustivas e, portanto poderão ser alteradas, segundo o entendimento da Secretária Municipal de Saúde e as necessidades circunstanciais do evento nas modalidades descritas anteriormente.

Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da contratada, utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi- elaborados considerados essenciais ao processo.

O transporte das refeições, deverá ser realizado em veículos apropriados da contratada, devidamente higienizado e climatizado e em que estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou alimento equivalente, para a assepsia das verduras utilizadas no processo de preparo dos alimentos.

Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc.), devendo ser substituídos por utensílios fabricados com polietileno.

Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela contratada, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas.

A contratada deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações próprias da contratada em decorrência de eventual auto de infração, a contratação poderá ser rescindida de pleno direito, adotando a Secretária Municipal de Saúde, as providências cabíveis.

A quantidade a ser servida deve estar sempre adequada, conforme a capacidade da embalagem mínima exigida.

Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos no recipiente descartável.

O sabor dos pratos é elemento essencial, não devendo ser excessivamente temperado em insosso. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.

Deverá ser entregue mediante a expedição de solicitação de fornecimento pelo Setor Competente, no local e horário indicados, correndo por conta exclusiva desta proponente os custos de entrega, a qual será encaminhada com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

A quantidade solicitada deverá ser entregue no máximo de 10 (dez) minutos antes ou depois do horário pré-estabelecido entre as partes. Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e

ÃO DE LICI
Fls: 016
rica

previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.

Empresas Interessadas enviar a cotação com idenficação da Empresa, valores unitário e total dos serviços em reais e com validade de pelo menos 60 dias.

Sem mais para o momento desde já agradecemos e reiteramos votos de apreço e consideração.

Atenciosamente,

Valdira Ramos F. Barbosa
Secretária Executiva de Saúde
Decreto nº 048 / 2020

Valdira Ramos Fernandes Barbosa
Secretária Municipal de Saúde
Decreto nº 048/2020

Av. Antônio Baião, S/N Centro – CEP: 68.465-000 – Baião – Pará.
E-mail: **ssaudebaiao@gmail.com**