



PE-16/2025 - Esclarecimentos

De Theo Teixeira <theoteixeira@cookbr.com.br>
Data Seg, 01/09/2025 13:44
Para licitavg05@hotmail.com <licitavg05@hotmail.com>
Cc pregaosmsvg@hotmail.com <pregaosmsvg@hotmail.com>

 1 anexo (58 KB)
ESCLARECIMENTOS.docx;

Prezado(a) Senhor(a) Pregoeiro(a),

Boa tarde.

Devido a um erro no prazo para envio de esclarecimentos no portal de compras BLL, o que impossibilita o registro de nossas perguntas por lá, encaminhamos nossas dúvidas por este e-mail:

Atenciosamente,
Theo Teixeira

--



COOK
BRASIL

 @cookbrasiloficial
 cookbrasil
 cookbr.com.br

THÉO TEIXEIRA
DEPARTAMENTO COMERCIAL
(31) 9 9799-3714 | (31) 3214-6108
theoteixeira@cookbr.com.br

 UMA EMPRESA DO GRUPO VITÓRIA DA UNIÃO

COMO DEVERÁ SER EMITIDA A NOTA FISCAL: ISS OU ICMS?

QUAL EMPRESA PRESTA OS SERVIÇOS HOJE? ONDE ENCONTRO O CONTRATO DESTA EMPRESA?

AS REFEIÇÕES SERÃO PRODUZIDAS NA COZINHA DO HOSPITAL E PRONTO SOCORRO?

AS REFEIÇÕES TRANSPORTADAS (MAIS DE 30 LOCAIS) SERÃO PRODUZIDAS NESTA MESMA COZINHA DO HOSPITAL E PRONTO SOCORRO?

TODAS AS UNIDADES QUE RECEBERÃO REFEIÇÕES TRANSPORTADAS, A DISTRIBUIÇÃO SERÁ DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA?

QUANTOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE REFEIÇÕES ERÃO NECESSÁRIOS?

HOSPITAL POSSUI CARROS DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES? SÃO TÉRMICOS? QUANTOS SÃO NECESSÁRIOS?

EM CADA LOCAL A CONTRATADA DEVERÁ TER FUNCIONÁRIOS?

QUAIS LOCAIS HAVERÁ REFEIÇÕES EM BALCÃO SELF SERVICE? INFORMAÇÃO IMPORTANTE PARA SABER SOBRE A MONTAGEM DO REFEITÓRIO.

QUAL O TIPO DE MARMITEIX UTILIZADO PARA PACIENTES?

QUAL O VALOR GASTO HOJE COM ÁGUA E ENERGIA QUE A CONTRATADA DEVERÁ PAGAR? GENTILEZA ENVIAR UMA MÉDIA.

A DESTINAÇÃO FINAL DO LIXO É DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA? QUAL EMPRESA PRESTA ESTE SERVIÇO?

A COZINHA DE PRODUÇÃO POSSUI EQUIPAMENTOS? TRATA-SE DO ANEXO I – MEMORIAL DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS? ESTES EQUIPAMENTOS QUE EXISTEM NA COZINHA OU QUE DEVERÃO SER FISPONIBILIZADOS PELA CONTRATADA?

COZINHA POSSUI PCIP DOS BOMBEIROS?

A VISITA TÉCNICA É OBRIGATÓRIA?

SOBRE A CONTRATADA TER ESCRITÓRIO FORA DAS DEPENDÊNCIAS DO HOSPITAL. A EMPRESA VENCEDORA SEMPRE ABRE FILIAL NA UNIDADE HOSPITALAR ONDE EXECUTA OS SERVIÇOS, NO CASO, DEVERÁ TER UMA FILIAL NO LOCAL ONDE ESTÁ A COZINHA. MESMO ASSIM, DEVERÁ TER ESCRITÓRIO FORA?

QUANTO ÀS INCIDÊNCIAS DE CARNES PARA OS SERVIDORES E ACOMPANHANTES, DEVERIA TOTALIZAR 28 DIAS OU 56 DIAS (4 SEMANAS NO MÊS), NO ENTANTO, ESTÁ COM UM TOTAL DE 36 INCIDÊNCIAS. FAVOR VERIFICAR. OS PER CAPITAS DE CARNES PARA OS SERVIDORES E ACOMPANHANTES SÃO OS MESMOS?

QUAIS OS CORTES DOS BIFES DE BOI, CARNE DE PANELA (PATINHO, COXÃO DURO), DAS CARNES SUÍNAS (PERNIL, LOMBO)? ISSO É IMPORTANTE PARA QUE AS PROPOSTAS DAS EMPRESAS PROPONENTES TENHAM UM PADRÃO. QUAIS AS INCIDÊNCIAS DE CADA UMA?

JÁ QUE SERÃO PORCIONADOS O PRATO PRINCIPAL E A GUARNIÇÃO PARA OS SERVIDORES E ACOMPANHANTES, QUAL A GRAMATURA A SER SERVIDA DA GUARNIÇÃO?

NA PLANILHA DE QUANTIDADES E VALORES CITAM ITENS COMO POR EXEMPLO ALMOÇO (PACIENTES, ACOMPANHANTES E SERVIDORES) COM VALORES IGUAIS PARA CADA UMA. ACONTECE QUE NA COMPOSIÇÃO DE CADA SERVIÇO, HÁ CUSTOS DIFERENTES, O QUE FAZ COM QUE O PREÇO NÃO POSSA SER O MESMO. ENTENDEMOS QUE PARA CADA TIPO DE REFEIÇÃO DEVERIA TER UM PREÇO, CONSIDERANDO OS CUSTOS DIFERENTES.

CONFORME TABELA ABAIXO, DEVERÃO SER SERVIDOS 3 ITENS:

ITEM 1: SÓLIDOS :BOLOS, BISCOITOS, MINGAU, CANJICA **OU** SALADA DE FRUTA +

ITEM 2: RECHEIO: MARGARINA SACHÊ OU GELEIA DE FRUTAS +

ITEM3: BEBIDA: SUCO DE FRUTA.

NOSSO ENTENDIMENTO ESTÁ CORRETO?

Lanche	Bolo, salgado, torta, torrada, biscoito, sequilho, broa, salada de fruta, mingau com fruta, vitamina de fruta, canjica, arroz doce ou similar. As frutas deverão ser a base das preparações em dias alternados.	Bolo, salgado, tortas ou torrada - mínimo de 50g
		Biscoitos, sequilho ou broa - mínimo de 30g
		Mingau com fruta, vitamina de fruta, canjica ou arroz doce - mínimo de 200g (Dispensa a obrigatoriedade de servir suco de fruta ou chá)
		Salada de Fruta - mínimo de 180g (Dispensa a obrigatoriedade de servir suco de fruta ou chá)
	Margarina, geleia de frutas ou geleia de frutas diet (somente para acompanhar pães e torradas)	10g
	Suco de fruta ou suco de fruta concentrado e diluído e adoçado (não será permitido o uso de suco artificial em pó ou xarope) ou chá	Mínimo de 150ml

QUAL O PER CAPITA DAS PREPARAÇÕES DO **LANCHE** DE SERVIDORES E ACOMPANHANTES (VISTO QUE OS COMESTÍVEIS QUE O COMPÕEM TÊM UM VALOR MAIS ALTO)? SERIAM PORCIONADOS?

QUAL A MARCA DO REFRESCO USADO PARA OS LANCHES DOS SERVIDORES E ACOMPANHANTES (JÁ QUE NÃO PODE SER USADO OS REFRESCOS EM PÓ)? É LIVRE?

A SOPA A SER SERVIDA NAS GRANDES REFEIÇÕES PARA OS PACIENTES É UMA OPÇÃO (À GUARNIÇÃO OU À SALADA) OU EM 1 ITEM A MAIS?

DEVERÁ SER SERVIDO SOMENTE 01 TIPO DE SALADA PARA SERVIDORES, ACOMPANHANTES E PACIENTES?