

Zimbra

ioana.muraro@bentogoncalves.rs.gov.br

Fwd: Orçamento refeições

De : Marina Rigotti
<marina.rigotti@bentogoncalves.rs.gov.br>

qui., 03 de out. de 2024 16:26

 2 anexos

Assunto : Fwd: Orçamento refeições

Para : atendimento@buffetdallacosta.com.br

Cc : Ioana Marques Muraro
<ioana.muraro@bentogoncalves.rs.gov.br>,
erica.fiorin
<erica.fiorin@bentogoncalves.rs.gov.br>

Olá, boa tarde!

Muito obrigada pelo retorno!

--

Atenciosamente,

Marina Rigotti
Nutricionista - CRN2 13520
Serviço de Nutrição e Dietética - SND
Unidade de Pronto Atendimento - UPA 24 horas
Bento Gonçalves - RS
(54) 3771-4205 / (54) 99139-5051

De: "Juliane Trindade" <atendimento@buffetdallacosta.com.br>

Para: "Marina Rigotti" <marina.rigotti@bentogoncalves.rs.gov.br>

Enviadas: Quinta-feira, 3 de outubro de 2024 16:20:13

Assunto: Re: Orçamento refeições

Boa tarde Marina

Revisamos suas modificações e não terá custo nenhum .

Juliane Trindade

Auxiliar Administrativo



 54 99977-1536  @buffetdallacosta

AVISO LEGAL

Esta mensagem é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é(são) dirigida(s), podendo conter informação confidencial e/ou legalmente privilegiada. Se você não for o destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se a divulgar, copiar, distribuir, examinar ou, de qualquer forma, utilizar a informação contida nesta mensagem, por ser ilegal. Caso você tenha recebido esta mensagem por engano, pedimos que nos retorne este e-mail, promovendo, desde logo, a eliminação do seu conteúdo em sua base de dados, registros ou sistema de controle. Fica desprovida de eficácia e validade a mensagem que contiver vínculos obrigacionais, expedida por quem não detenha poderes de representação. Este ambiente é monitorado.

A empresa RESTAURANTE DALLA COSTA LTDA está adequada às disposições da Lei Geral de Proteção de Dados e zela pelo correto manejo das informações, em atenção aos dispositivos legais.

Antes de imprimir, pense em sua responsabilidade e seu compromisso com o meio ambiente.

Em 01/10/2024 17:50, Marina Rigotti escreveu:

Olá Juliane, tudo bem?

Você havia me enviado um orçamento para fornecimento de refeições em maio, porém, haverá algumas modificações no que foi solicitado, como aumento no número de refeições previstas, aumento no número de entregas e fornecimento de Pass-Through Quente em regime de comodato (destacado em vermelho). Houveram alguns poucos ajustes também no cardápio. Por este motivo, gostaria de saber se o orçamento segue o mesmo ou vocês enviarão novo orçamento.

Especificações para a licitação de refeições:

- Estimativa de **65.700 refeições** (almoço e jantar)/ano
- Serão construídos uma opção de marmita para cada refeição da semana e duas opções de marmitas renais, 1 sopa para cada dia da semana e 1 opção de sopa canja, totalizando 16 opções de marmitas e 8 opções de sopas.
- As **entregas serão efetuadas de 3 vezes a 5 vezes por semana**, em horário a combinar.
- As refeições (marmitas) devem ser compostas por um carboidrato (arroz, batata, aipim, massa, panqueca), uma leguminosa (feijão, lentilha, ervilha), uma proteína animal (frango ou gado) e duas variedades de legumes cozidos. A proteína deve respeitar a proporção de 120g cozida; a leguminosa deve respeitar 80g cozida; os legumes devem respeitar a proporção de 80g em sua totalidade; os carboidratos devem respeitar a proporção de 220g. A refeição (marmita) deve pesar 500g em sua totalidade. Os tubérculos (batata, aipim) utilizados devem ser in natura. As marmitas não devem conter lactose.
- Os alimentos das refeições devem ser bem cozidos e macios, bem como as carnes devem ser picadas em pedaços pequenos e desfiadas para facilitar a mastigação e deglutição dos pacientes;
- As sopas, que contemplam o cardápio com modificação de consistência, devem ser preparadas a base de legumes, tubérculos, carboidratos e leguminosas in natura. Não devem conter proteína em sua composição. Devem pesar cerca de 450g. As sopas, em sua maior parte, devem ser liquidificadas, sem pedaços de alimentos inteiros.
- As preparações devem conter baixo teor de sódio e serem isentas de lactose.

- As refeições devem ser entregues com 1 sachê (1g) de sal adicional.
- A empresa vencedora deverá acondicionar o alimento em embalagem própria para aquecimento em micro-ondas, aquecedor de marmitas ou forno combinado, devido ao controle da temperatura conforme determinação da Vigilância Sanitária;
- O processamento das refeições deverá ser através do método cooking-freezer;
- A embalagem deve ser apropriada com, no mínimo, três divisórias (exceto sopas e caldos). Por Tratar-se de marmitas ultracongeladas, elas devem ser entregues em viaturas com sistema de refrigeração, afim de manterem-se em temperaturas de segurança, visando a segurança do produto.

Ainda, a empresa deverá ceder, em **regime de comodato, um pass trough**, conforme descritivo: Pass-Through Quente. Capacidade de 540l. Aquecimento: Resistência elétrica -2 resistência de 500w no equipamento. Temperatura: +30 a +80C. Controlador eletrônico com indicador de temperatura. Revestimento Interno: Revestimento em aço inox 304. Prateleiras: 6 níveis grades em aço inox 430, reguláveis; Pés niveladores. CAPACIDADE - 24 GN'S 1/1; FRENTE - 710 MM, LATERAL - 800 MM, ALTURA - 2050 MM, CONSUMO - 540 KWH/MÊS. Medidas Internas: FRENTE: 630MM, LARGURA 660MM, ALTURA 1680MM, 1000w. Tomada 10A, PESO - 90 KG, Exterior Aço 430. VOLTAGEM - 220 V. Equipamento certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009.

Exemplo de composição das refeições

Composição da refeição
PURÊ DE BATATA*- CARNE DE FRANGO EM CUBOS PEQUENOS - FEIJÃO PRETO – CENOURA – ABOBRINHA *FEITO COM BATATA IN NATURA
ESCONDIDINHO DE AIPIM COM CARNE DESFIADA - LENTILHA – BETERRABA – VAGEM
ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE COM RAGU DE CARNE DESFIADA – FEIJÃO CARIOQUINHA– CENOURA – ABOBRINHA
ARROZ PARBOIRIZADO - FEIJÃO PRETO - FRANGO DESFIADO – MORANGA - CHUCHU
PURÊ DE BATATA* - GUISADO AO SUGO - FEIJÃO PRETO – CENOURA – CHUCHU *FEITO COM BATATA IN NATURA
ARROZ PARBO COM LEGUMES – FRANGO EM CUBOS PEQUENOS - LENTILHA - BETERRABA – MORANGA
AIPIM COZIDO - CARNE DE PANELA DESFIADA – FEIJÃO PRETO – CENOURA – ABOBRINHA
BATATA SOUTÉ - FRANGO EM CUBOS PEQUENOS/DESMIADO* – FEIJÃO PRETO - ABOBRINHA – CENOURA *CUIDAR MOLHO PARA NÃO ENSOPAR A BATATA.
ESCONDIDINHO DE BATATA DOCE – MOLHO DE FRANGO DESFIADO– FEIJÃO PRETO – CHUCHU – BETERRABA
ARROZ PARBO - LENTILHA – ISCAS PEQUENAS DE CARNE - MORANGA – ABOBRINHA
AIPIM COZIDO - ISCAS PEQUENAS DE CARNE AO MOLHO SUGO - FEIJÃO PRETO - CHUCHU – CENOURA
ARROZ PARBO - FRANGO EM CUBOS PEQUENOS AO MOLHO SUGO - LENTILHA – BETERRABA – CENOURA
BATATA SOUTÉ - FRANGO DESFIADO – FEIJÃO PRETO - CENOURA- VAGEM
ARROZ PARBO - CARNE DE PANELA DESFIADA – FEIJÃO CARIOCA – ABOBRINHA- BETERRABA
RENAL 1 - ARROZ PARBOILIZADO COM FRANGO DESFIADO AO SUGO – CENOURA - ABOBRINHA *CARNE= 40G Obs.: molho na quantidade para marmita não ressecar.

RENAL 2- R2- RENAL 2- ARROZ PARBOILIZADO COM CARNE MOÍDA AO SUGO – CENOURA - ABOBRINHA *CARNE MOÍDA = 40G Obs.: molho na quantidade para marmita não ressecar.
SOPA CANJA
SOPA MASSINHA CABELO DE ANJO
CREME DE ERVILHA (BATIDA)
CREME DE FEIJÃO (BATIDA)
SOPA DE LEGUMES (CENOURA – BATATA - CHUCHU - MORANGA - BRÓCOLIS - COUVE FLOR) (BATIDA)
CREME DE BATATA (BATIDA)
CREME DE AIPIM (BATIDA)

OBSERVAÇÕES:
- ARROZ E MASSAS PODEM SER SOLICITADO NA VERSÃO INTEGRAL;
- OS TUBERCULOS (BATATA INGLESA/DOCE, AIPIM) UTILIZADOS NAS PREPARAÇÕES DEVEM SER DE ALIMENTOS *IN NATURA*.

Por favor, retornem o e-mail para mim e para erica.fiorin@bentogoncalves.rs.gov.br.

Muito obrigada!

--

Atenciosamente,

Marina Rigotti
Nutricionista - CRN2 13520
Serviço de Nutrição e Dietética - SND
Unidade de Pronto Atendimento - UPA 24 horas
Bento Gonçalves - RS
(54) 3771-4205 / (54) 99139-5051

De: "Juliane Trindade" <atendimento@buffetdallacosta.com.br>
Para: "Marina Rigotti" <marina.rigotti@bentogoncalves.rs.gov.br>
Cc: "erica fiorin" <erica.fiorin@bentogoncalves.rs.gov.br>
Enviadas: Sexta-feira, 3 de maio de 2024 9:45:00
Assunto: Orçamento

Bom dia

Segue orçamento de prestação de serviço para licitação de atendimento de refeições na UPA/2024.

Att.

--

Juliane Trindade

Auxiliar Administrativo



WhatsApp 54 99977-1536 Instagram @buffetdallacosta

AVISO LEGAL

Esta mensagem é destinada exclusivamente para a(s) pessoa(s) a quem é(são) dirigida(s), podendo conter informação confidencial e/ou legalmente privilegiada. Se você não for o destinatário desta mensagem, desde já fica notificado de abster-se a divulgar, copiar, distribuir, examinar ou, de qualquer forma, utilizar a informação contida nesta mensagem, por ser ilegal. Caso você tenha recebido esta mensagem por engano, pedimos que nos retorne este e-mail, promovendo, desde logo, a eliminação do seu conteúdo em sua base de dados, registros ou sistema de controle. Fica desprovida de eficácia e validade a mensagem que contiver vínculos obrigacionais, expedida por quem não detenha poderes de representação. Este ambiente é monitorado.

A empresa RESTAURANTE DALLA COSTA LTDA está adequada às disposições da Lei Geral de Proteção de Dados e zela pelo correto manejo das informações, em atenção aos dispositivos legais.

Antes de imprimir, pense em sua responsabilidade e seu compromisso com o meio ambiente.