

Zimbra

ioana.muraro@bentogoncalves.rs.gov.br

Fwd: Orçamento refeições

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

seg., 07 de out. de 2024 13:59

 1 anexo

Assunto : Fwd: Orçamento refeições

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

De: "jociane rossi" <jociane.rossi@perchef.com.br>

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

Enviadas: Segunda-feira, 7 de outubro de 2024 13:31:42

Assunto: Re: Orçamento refeições

Olá Marina e Érica, tudo bem com vocês?

Quanto ao valores manteremos os mesmos da última vez enviados. Não teremos alteração em função das entregas e nem do comodato do Pass-Through Quente.

Qualquer dúvida estamos à disposição.

Att

Jociane C. Rossi

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

Olá Jociane, tudo bem?

Você havia me enviado um orçamento para fornecimento de refeições em abril-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 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**

trought, 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

--



--

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