

PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

De: Maria Cláudia [mailto:mclaudia@guelli.com.br]
Enviada em: terça-feira, 22 de março de 2022 11:18
Para: cpl3.fms.sms@epdvr.com.br
Cc: 'edna'; suelidiretoria@guelli.com.br
Assunto: ENC: Visita técnica Hospital Munir Rafful

Prezados Senhores, bom dia!

A Guelli Comércio e Indústria de Alimentação, na qualidade de interessada em participar do certame nº 037/2022 – cujo objeto é a contratação de empresa especializadas em prestação de serviço de nutrição hospitalar para atender a Secretaria Municipal de Saúde, vem através deste, solicitar os seguintes esclarecimentos que não foram sanados durante a visita técnica realizada na data de ontem:

- 1) Hoje a empresa que presta serviços utiliza dois vestiários para guarda de todos os gêneros (secos, hortifruti, carnes... dentre outros necessários a produção de refeições. A administração do Hospital já tem um espaço adequado para dar seguimento com o novo contrato?
- 2) Não ficou esclarecido se as bancadas com pia e ou tanque em inox e o forno turbo elétrico são do Hospital ou da empresa, como os demais equipamentos e utensílios existentes.
- 3) Confirmar se a coifa e o sistema de exaustão pertencem ao patrimônio do Hospital.
- 4) Segundo o item 2.6.4 do termo de referência e item VIII do anexo 6 da minuta do contrato, a responsabilidade do controle de acesso ao refeitório é da CONTRATANTE. Na visita técnica informaram que a CONTRATADA deverá disponibilizar catraca eletrônica digital para efetuar este controle. Proceder essa informação?
- 5) Termo de referência item 2.4.1 (Horários de distribuição de refeições) não contempla ceia para plantonistas e nem na estimativa do número de refeições, e no item 2.7.3 deste mesmo termo especifica: desjejum/Almoço/Lanche/Jantar e ceia? Por favor nos confirme quais de fato serão as refeições servidas aos mesmos.
- 6) Termo de referência item 2.8.26, no que se refere a análise microbiológica (quinzenal), não especifica quantas amostras de alimentos serão coletadas e qual tipo. Para efeito de custo será necessário esclarecimento.
- 7) Qual a voltagem das tomadas das dependências de cozinha e refeitório (110 ou 220W)?
- 8) A relação de alimentos (preparação modulada), não especifica a unidade. Exemplo: papa de frutas, fórmula infantil, gelatina. Solicitamos as gramaturas que deverão ser utilizadas.
- 9) Termo de referência item 2.1.7 onde lemos: Apoiar a rotina diária do serviço de nutrição clínica, sempre que necessário. Em quais situações?

Ficamos no aguardo dos esclarecimentos solicitados acima.

Atenciosamente,

--

Edna R. Rocha
Gerente Técnica
CRN – 0984

Maria Claudia Albuquerque

Gerente Financeiro
+55 (21) 3394-7998 Ramal 222
+55 (21) 9 7285-6937
mclaudia@guelli.com.br
Queira por gentileza acusar recebimento desta mensagem.

