

Prezado (a) Senhor (a),

A Policlínica Regional – Unidade de Posse, situado na Av. Juscelino Kubitscheck de Oliveira - St. Buenos Aires, Posse - GO, 73900-000, gerida pelo Instituto dos Lagos-Rio (**ILR**) vem respeitosamente solicitar dessa Empresa cotação de preço.

**A proposta DEVERÁ seguir rigorosamente a ordem e especificação do item constando todas as informações referentes à aquisição, inclusive Preço Unitário, Preço Total e para as quantidades e especificações abaixo discriminadas:**

Os interessados deverão encaminhar via e-mail institucional: [suprimentos@policlinicaposse.org.br](mailto:suprimentos@policlinicaposse.org.br)  
sua cotação de preços e/ou manifestação de não aceitação em participar da cotação.

<b>Objeto</b>	Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas “tipo marmitech”, para funcionários e outros autorizados na Policlínica Regional - Unidade Posse, gerida pelo Instituto dos Lagos-Rio ( <b>ILR</b> )								
<b>Fornecedor</b>			<b>CNPJ</b>						
Endereço			<b>Cidade</b>						
Contato			<b>Telefone</b>						
<b>Validade da proposta</b>	Mínimo 90 (noventa) dias	<b>Prazo de Entrega</b>							
Condição de Pagamento									
Observações									

<b>Quadro de Quantidades</b>						
Item	Descrição	UND	Quant. Dia	Quant. Mensal	Valor Unitário R\$	Valor Total Mensal R\$
01	Fornecimento de refeições prontas “ <b>tipo marmitech</b> ”.	Refeição	100	2.200		

<b>Assinatura Fornecedor</b>	<b>Carimbo CNPJ do Fornecedor</b>



## TERMO DE REFERÊNCIA 004/2020/POSSE

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS “TIPO MARMITEX”, PARA FUNCIONÁRIOS E OUTROS AUTORIZADOS, COM ENTREGA NA POLICLÍNICA REGIONAL - UNIDADE POSSE, GERIDO PELO INSTITUTO DOS LAGOS RIO – (ILR).**

### **1 – DO OBJETO**

**1.1** - Visa o presente Termo de Referência à contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas “tipo marmitex”, para funcionários e outros autorizados na Policlínica Regional - Unidade Posse, gerido pelo Instituto dos Lagos Rio (**ILR**).

**1.2** - A prestação de serviços de alimentação engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, quantidades suficientes a perfeita execução dos serviços (diariamente, de segunda-feira a sexta-feira, a partir das 11 horas).

### **2 – DA JUSTIFICATIVA**

**2.1** - Esta contratação decorre da necessidade de fornecer alimentação para os funcionários e outros autorizados na Policlínica Regional - Unidade Posse, situado na Av. Juscelino Kubitscheck de Oliveira - St. Buenos Aires, Posse - GO, 73900-000, tendo em vista o Contrato de Gestão n. 01/2020-SES/GO.

**2.2** - Conforme Edital a policlínica em questão deverá atender a macrorregião nordeste de Goiás, composta por 1.207.393 habitantes, razão pela qual torna-se imprescindível a realização desta contratação para garantia do acesso aos serviços de saúde aos pacientes do sistema único - SUS.

**2.3** - Desse modo, a presente contratação tem o intuito de tornar o preparo e a distribuição de alimentos mais eficiente e eficaz, na perspectiva qualitativa e quantitativa, proporcionando otimização de custos, bem como a melhoria no recebimento de gêneros alimentícios e execução das atividades de preparação de refeições, por meio da atuação de empresa especializada no ramo de alimentação, assegurando uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas, a serem distribuídas nas dependências.

### **3 – LOCAL DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO**



### 3.1 - O serviço será destinado na Policlínica Regional – Unidade Posse:

- Policlínica Regional – Unidade Posse, situado na Av. Juscelino Kubitscheck de Oliveira - St. Buenos Aires, Posse - GO, 73900-000, tendo em vista o Contrato de Gestão n. 01/2020-SES/GO.

### **4 – DESCritivo e QUANTITATIVO**

4.1 – Fornecimento de refeições prontas “*tipo marmitek*”, para funcionários e outros autorizados na Policlínica Regional - Unidade Posse Devem Seguir Os Quantitativos Abaixo:

5.2 - Quadro de Quantidades				
Item	Descrição	UND	Quant. Dia	Quant. Mensal
01	Fornecimento de refeições prontas “ <b>tipo marmitek</b> ”.	Refeição	100	2.200

4.3 – Fornecer o conjunto de talheres necessários para refeição (faca, e garfo), nas mesmas quantidades de marmitas ofertadas;

### **5 – PROPOSTA DE PREÇOS**

5.1 - Para formulação da proposta comercial e estabelecimento do valor do serviço, a proponente poderá utilizar as informações apuradas na visita técnica à unidade.

5.2 - A proposta deverá ser apresentada de maneira a:

- a) Não conter rasuras ou emendas;
- b) Estar assinada, carimbada e rubricada em todas as suas vias pelo representante legal, com indicação do cargo por ele exercido na empresa;
- c) A proposta apresentada deverá ser em planilha aberta, constando toda decomposição para formalização do preço para o serviço objeto da pretendida contratação;
- d) Indicação do sindicato, acordo coletivo, convenção coletiva ou sentença normativa que rege a categoria profissional à execução do serviço e a respectiva data base e vigência; não serão aceitas as propostas que utilizarem para cotação dos itens referentes a salários, valores inferiores àqueles que estão definidos como piso salarial da categoria do sindicato, aos quais se encontram vinculados os respectivos profissionais;
- e) Conter com clareza e sem omissões as especificações do serviço ofertado, mencionando a descrição, quantidade, valores unitários e totais, de forma a obedecer à discriminação do objeto;
- f) O valor mensal do serviço, em algarismo e por extenso, prevalecendo este último em caso de divergência, expresso em moeda corrente nacional (R\$);



**5.3** - Todos os custos deverão estar inclusos, tais como impostos, taxas, encargos sociais e administrativos, bem como as despesas com materiais de reposição, mão de obra, ferramentas e equipamentos de apoio operacional.

**5.4** - A proposta deverá ser emitida com validade de 30 dias corridos, contados do primeiro dia útil seguinte à data em que ocorrer a entrega da proposta.

**5.5** - Não serão aceitos preços irrisórios e/ou inexequíveis, cabendo ao **ILR** a faculdade de promover verificações ou diligências que se fizerem necessárias, objetivando a comprovação da regularidade da cotação ofertada.

**5.6** - A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

## **6 – CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

**6.1** - Sagrar-se-á vencedora a empresa que apresentar o **MENOR PREÇO GLOBAL**.

## **7 – VIGÊNCIA CONTRATUAL**

**7.1** - O prazo de vigência do instrumento contratual será de 12 (doze) meses, podendo ser renovado por igual período, desde que mantidas as condições de habilitação da CONTRATADA e a economicidade da proposta apresentada, em comparação com os preços praticados no mercado.

**7.2** - A eficácia jurídica do instrumento contratual ficará condicionada à vigência do Contrato de Gestão nº 001/2020, firmado entre o Instituto dos Lagos-Rio e o Estado de Goiás, através da sua Secretaria de Estado de Saúde, para a gestão dos serviços de saúde para a Policlínica Regional - Unidade Posse de tal modo que a extinção do contrato principal, independentemente de motivo ou forma, mesmo que por imputação de culpa, extinguir, ipso facto, a relação jurídica contratual que decorrer do presente Termo de Referência, sem quaisquer direitos a indenização, retenção ou compensação por parte da Contratada.

## **8 – DA HABILITAÇÃO**

**8.1** - Para fins de habilitação e posterior formalização do instrumento contratual, a empresa vencedora deverá apresentar os seguintes documentos:

### **I – Habilitação Jurídica:**

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresariais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores e alterações ou da consolidação respectiva;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de eleição da diretoria em exercício;



d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

## **II – Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), incluindo os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212/91 (INSS), nos termos da Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751, de 02/10/2014;
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- e) Prova de regularidade trabalhista mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;

## **III – Qualificação Econômico-Financeira**

- a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial e recuperação extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não excedente a 60 (sessenta) dias de antecedência da data de apresentação dos documentos de habilitação, quando não vier expresso o prazo de validade;

**8.2** - A formalização da contratação fica condicionada à regularização da documentação comprobatória, nos termos dos incisos anteriores, sob pena de decadência do direito à contratação, sendo facultado ao **ILR** convocar os concorrentes remanescentes e com eles contratar, observada a ordem de classificação.

## **9 – DOS DIREITOS E DEVERES DA CONTRATADA:**

**9.1** - Possuir obrigatoriamente cozinha industrial e estoque central situados no Estado de Goiás.

**9.2** - Respeitar e fazer cumprir rigorosamente, a execução dos serviços previstos neste Termo de Referência, as Leis, Portarias e determinações das Autoridades Públicas competentes com relação aos assuntos pertinentes ao objeto deste instrumento, como também, quanto ao cumprimento da Legislação Trabalhista aplicável entre a Contratada e seus funcionários.

**9.3** - Realizar os serviços, conforme preceitua o objeto, nos locais e condições que melhor atenderem às necessidades e conveniências da Contratante, aplicando sempre, a melhor técnica profissional existente.

**9.4** - Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.

**9.5** - Manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no momento da assinatura do Contrato.



**9.6** - Reparar, dentro dos prazos e condições determinadas pela Contratante, todas as falhas constatadas nos serviços, objeto deste Termo, assumindo integralmente todos os custos decorrentes dos mesmos, desde que, a falha verificada não decorra de ato ou orientação inadequada da Contratante.

**9.7** - Manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no momento da assinatura do Contrato.

**9.8** - Assumir inteiramente a condição de única e exclusiva empregadora dos funcionários que contratar para atender o objeto deste Termo de Referência, excluindo a Contratante de qualquer responsabilidade trabalhista.

**9.9** - Assumir integralmente a responsabilidade por danos causados à Contratante ou a terceiros, decorrentes de negligência, imprudência ou imperícia na execução dos serviços contratados.

**9.10** - Manter as condições higiênico-sanitárias.

**9.11** - Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da unidade de Saúde, bem como tudo que a elas disser respeito.

**9.12** - Registrar e controlar, juntamente com o preposto da Administração, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, bem como as ocorrências havidas.

**9.13** - Assumir todas as despesas e encargos de qualquer natureza com o pessoal necessário ao atendimento do objeto, inclusive assumindo responsabilidades pelo atendimento de encargos de natureza trabalhista, previdenciária, tributária comercial e, inclusive, de acidente de trabalho à mão de obra utilizada;

**9.14** - Responder pelos danos causados ao **ILR** ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração.

**9.15** - Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com aprovação prévia do **ILR**, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de refeição.

## **10 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS**

**10.1** - Elaborar cardápios mensais completos para os funcionários, com antecedência mínima de **30 (TRINTA) DIAS** para sua execução.

**10.2** - Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências da Policlínica Regional - Unidade Posse.

**10.3** - Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção de substituição para as preparações proteicas das grandes refeições, tais como:

Para carne branca: carne vermelha.

Para carne vermelha: carne branca



Para embutidos, vísceras, carne de porco: carne branca ou ovo, de acordo com as preparações definidas a critério do **ILR**.

**10.4** - Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas no cardápio sempre que solicitadas.

**10.5** - Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações somente serão implantadas mediante concordância e autorização do **ILR**.

## **11 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS**

**11.1** - Transportar as refeições e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

**11.2** - Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS Nº 15, de 07/11/91, alterada pela Portaria CVS nº. 06, de 10/03/99.

**11.3** - A utilização de veículos para o transporte de alimentação também é **OBRIGATÓRIA** para a Unidades.

**11.4** - Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS Nº. 15/91, de 07/11/91 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.

**11.5** - O veículo utilizado para as refeições transportadas deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos.

**11.6** - Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.

**11.7** - Deverá constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento os seguintes dizeres: Transporte de Alimentos, Nome, Endereço, Telefone da Empresa e Produto Perecível.

**11.8** - O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico-química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.

**11.9** - Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.

**11.10** - A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60°C por no máximo 6 horas, segundo Resolução nº. 216, 15/09/04. Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmica, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS-15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.



**11.11** - Caso seja necessário para garantir uma melhor qualidade e aceitação das refeições poderá o **ILR** solicitar uma temperatura de distribuição acima da recomendada na referida Resolução.

**11.12** - Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela administração da Policlínica Regional - Unidade Posse.

**11.13** - Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 30 minutos. Após este prazo, aplicar-se-á o desconto de acordo com o especificado no presente Termo de Referência.

**11.14** - Os responsáveis pela entrega e distribuição das refeições deverão estar devidamente uniformizados.

**11.15** - É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda às Normas da Vigilância Sanitária.

**11.16** - Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.

**11.17** - Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

**11.18** - Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

**11.19** - A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

## **12 - OBRIGAÇÕES GERAIS DA CONTRATADA**

**12.1** - A **CONTRATADA** não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.

**12.2** - O **ILR**, através de seu gerente de contratos, ou outro funcionário autorizado, realizará o controle de refeições, para fins de pagamento, pelo número de refeições efetivamente consumidas. Quanto às refeições transportadas, prevalecerá o quantitativo requisitado pelo **ILR**.

## **13 - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

**13.1** - Promover através de seu representante o acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando, por escrito, à administração da Policlínica Regional - Unidade Posse , que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no contrato de acordo com legislação em vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

**13.2** - Disponibilizar à **CONTRATADA** as áreas e instalações para a prestação dos serviços, objeto deste Termo de Referência.



## **14 - DAS ATRIBUIÇÕES DO GERENTE DO CONTRATO**

**14.1** - Atestar a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela **CONTRATADA**, quanto à prestação de serviços, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.

**14.2** - Comunicar por escrito à **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo estipulado pela fiscalização do **CONTRATO**, deverá ser acionado o setor competente.

**14.3** - Conferir e aprovar somente o número das refeições efetivamente fornecidas, solicitadas e aceitas.

**14.4** - O julgamento sobre as condições e qualidade dos produtos, e consequente recusa ou aceitação dos mesmos, inclusive usando o critério de palatabilidade.

**14.5** - Fornecer o discriminativo numérico de refeições, bem como a correspondente listagem nominal, para fins de controle local.

## **15 – FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**15.1** - Ressalvada circunstância imprevista, o pagamento será efetuado, por meio de ordem bancária, entre os dias 11 e 21 do mês subsequente ao serviço prestado, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal, com o aceite devidamente atestado, de acordo com os valores constantes da proposta da **CONTRATADA**.

**15.2** - A Nota Fiscal/Fatura deverá ser atestada pelo Instituto dos Lagos-Rio e, no caso de ocorrer a não aceitação dos serviços faturados, o fato será de imediato comunicado à **CONTRATADA**, para retificação das causas de seu indeferimento.

**15.3** - A Nota Fiscal/Fatura, deverá vir acompanhada das devidas comprovações de regularidade da **CONTRATADA** (Certidão de Regularidade do FGTS, Certidão Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, além da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas), Relatórios de Execução dos Serviços e Outros (quando aplicável).

**15.4** – Sendo o pagamento dos valores referentes aos serviços contratados irrevogavelmente vinculado aos recursos financeiros a serem repassados pelo Estado do Goiás e/ou Secretaria de Estado de Saúde de Goiás, na hipótese de eventual atraso por parte do(s) ente(s) público(s) em efetuar(em) o repasse de mencionados recursos financeiros, mensais, o vencimento da obrigação pecuniária por parte do Instituto dos Lagos-Rio será proporcionalmente prorrogado, sem a imposição de quaisquer juros, atualização monetária, multa ou indenização, para prazo de 48 (quarenta e oito) horas após esta receber o repasse.

## **16 – DISPOSIÇÕES GERAIS**

**16.1** - Dúvidas sobre este Termo de Referência poderão ser esclarecidas pelo e-mail [suprimentos@policlinicaposse.org.br](mailto:suprimentos@policlinicaposse.org.br).



# MAPA COMPARATIVO N° 013/2020 - Fornecimento de Refeições Prontas (marmitas)

DESCRÍÇÃO E QUANTIDADES						COTAÇÕES DE FORNECEDORES						
ITEM	DESCRÍÇÃO	Unide	Qtde. Diária	Qtde. Mensal	MARMITEX JB -ME CNPJ:18.647.710/0001-73			PH GRTILLS RESTAURANTE EIRELI- ME CNPJ: 23.885.322/0001-59			MIGUEL MENDES D CNPJ:16.684.165	
					Valor Unitário R\$	Valor Mensal R\$	Valor Total Anual R\$	Valor Unitário R\$	Valor Mensal R\$	Valor Total Anual R\$	Valor Unitário R\$	Valor Mensal R\$
1	Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas “tipo marmitek”, para funcionários e outros autorizados na Policlínica Regional - Unidade Posse, gerida pelo Instituto dos Lagos-Rio (ILR)	marmita	100	2.200	6,00	13.200,00	158.400,00	9,00	19.800,00	237.600,00	10,00	22.000,00
VALOR TOTAL					R\$	158.400,00		R\$	237.600,00		R\$	

ento

OS SANTOS  
/0001-60

Valor Total  
Anual R\$

264.000,00

264.000,00

**POLICLÍNICA REGIONAL – UNIDADE POSSE  
GOIÁS**  
**Nº.006/2020 – Solicitação de Cotação**

Prezado (a) Senhor (a),

A Policlínica Regional – Unidade de Posse, situado na Av. Juscelino Kubitscheck de Oliveira - St. Buenos Aires, Posse - GO, 73900-000, gerida pelo Instituto dos Lagos-Rio (**ILR**) vem respeitosamente solicitar dessa Empresa cotação de preço.

**A proposta DEVERÁ seguir rigorosamente a ordem e especificação do item constando todas as informações referentes à aquisição, inclusive Preço Unitário, Preço Total e para as quantidades e especificações abaixo discriminadas:**

Os interessados deverão encaminhar via e-mail institucional: [suprimentos@policlinicaposse.org.br](mailto:suprimentos@policlinicaposse.org.br)  
sua cotação de preços e/ou manifestação de não aceitação em participar da cotação.

<b>Objeto</b>	Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas “tipo marmitech”, para funcionários e outros autorizados na Policlínica Regional - Unidade Posse, gerida pelo Instituto dos Lagos-Rio ( <b>ILR</b> )								
<b>Fornecedor</b>	JB MARMITEX		<b>CNPJ</b>	18.647.710.0001/73					
Endereço	Rua Mãe Naninha Qd.34 Lt.01	Cidade	Posse	UF	Go				
Contato	(62) 99812-7098 ou (62) 99900-1730	Telefone		Fax					
<b>Validade da proposta</b>	Mínimo 90 (noventa) dias	<b>Prazo de Entrega</b>							
Condição de Pagamento									
Observações									

**Quadro de Quantidades**

Item	Descrição	UND	Quant. Dia	Quant. Mensal	Valor Unitário R\$	Valor Total Mensal R\$
01	Fornecimento de refeições prontas “tipo marmitech”.	Refeição	100	2.200	6,00	13.200,00

**Assinatura Fornecedor**

**Carimbo CNPJ do Fornecedor**

18.647.710/0001-73

**JOSÉ CARNEIRO FILHO**

Rua Mãe Naninha nº 11 Qd. 34 Lt. 01-B

Setor dos Funcionários

CEP: 73.900-000

POSSE - GO

Prezado (a) Senhor (a),

A Policlínica Regional – Unidade de Posse, situado na Av. Juscelino Kubitscheck de Oliveira - St. Buenos Aires, Posse - GO, 73900-000, gerida pelo Instituto dos Lagos-Rio (**ILR**) vem respeitosamente solicitar dessa Empresa cotação de preço.

**A proposta DEVERÁ seguir rigorosamente a ordem e especificação do item constando todas as informações referentes à aquisição, inclusive Preço Unitário, Preço Total e para as quantidades e especificações abaixo discriminadas:**

Os interessados deverão encaminhar via e-mail institucional: [suprimentos@policlinicaposse.org.br](mailto:suprimentos@policlinicaposse.org.br)  
sua cotação de preços e/ou manifestação de não aceitação em participar da cotação.

<b>Objeto</b>	Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas “tipo marmitex”, para funcionários e outros autorizados na Policlínica Regional - Unidade Posse, gerida pelo Instituto dos Lagos-Rio ( <b>ILR</b> )								
<b>Fornecedor</b>	MIGUEL MENDES DOS SANTOS		<b>CNPJ</b>	16.684.165/0001-60					
Endereço	Rua Dr. Antônio Marcos Gouveia Qd.29 Lt.06 Centro	Cidade	Posse	UF	Goiás				
Contato	(62)998394118	Telefone	(62)998 394118	Fax	Goiás				
<b>Validade da proposta</b>	Mínimo 90 (noventa) dias	<b>Prazo de Entrega</b>							
Condição de Pagamento	Mensal								
Observações									

<b>Quadro de Quantidades</b>						
Item	Descrição	UND	Quant. Dia	Quant. Mensal	Valor Unitário R\$	Valor Total Mensal R\$
01	Fornecimento de refeições prontas “ <b>tipo marmitex</b> ”.	Refeição	100	2.200	10.00	22.000.00

<b>Assinatura Fornecedor</b>	<b>Carimbo CNPJ do Fornecedor</b>
Miguel Mendes Dos Santos	16.684.165/0001-60

Prezado (a) Senhor (a),

A Policlínica Regional – Unidade de Posse, situado na Av. Juscelino Kubitscheck de Oliveira - St. Buenos Aires, Posse - GO, 73900-000, gerida pelo Instituto dos Lagos-Rio (**ILR**) vem respeitosamente solicitar dessa Empresa cotação de preço.

**A proposta DEVERÁ seguir rigorosamente a ordem e especificação do item constando todas as informações referentes à aquisição, inclusive Preço Unitário, Preço Total e para as quantidades e especificações abaixo discriminadas:**

Os interessados deverão encaminhar via e-mail institucional: [suprimentos@policlinicaposse.org.br](mailto:suprimentos@policlinicaposse.org.br)  
sua cotação de preços e/ou manifestação de não aceitação em participar da cotação.

<b>Objeto</b>	Contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas “tipo marmitech”, para funcionários e outros autorizados na Policlínica Regional - Unidade Posse, gerida pelo Instituto dos Lagos-Rio ( <b>ILR</b> )							
<b>Fornecedor</b>	PH GRTILLS RESTAURANTE EIRELI- ME		<b>CNPJ</b>	23885322/0001-59				
Endereço	R Francelina Francisca dos Santos Qd 27 Lt 24A	Cidade	Posse	UF	GO			
Contato	Paulo Roberto	Telefone	62 996672 093	Fax				
<b>Validade da proposta</b>	Mínimo 90 (noventa) dias	Prazo de Entrega	Conforme necessidade do contratante					
Condição de Pagamento	Conforme item 19.1 do contrato							
Observações								

#### Quadro de Quantidades

Item	Descrição	UND	Quant. Dia	Quant. Mensal	Valor Unitário R\$	Valor Total Mensal R\$
01	Fornecimento de refeições prontas “tipo marmitech”.	Refeição	100	2.200	9,00	17800,00

#### Assinatura Fornecedor

#### Carimbo CNPJ do Fornecedor