



A

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRONICO Nº. 34/2022

PROCESSO SEI Nº. 231150142542022-37

A empresa H & S PEREIRA COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal o Sr, portadora da CI nº e do CPF nº, sediada Avenida dos Holandeses, nº13, Loja 28, Bairro Calhau, em São Luís – MA, vem através deste apresentar sua proposta de preços para a concorrência do PREGÃO ELETRONICO Nº. 34/2022

Conforme determinado no edital, aproveita para informar alguns dados adicionais:

e-mail: comercial.vinur2021@gmail.com

Tel - (98) 99186-1684

Dados bancários:

Banco do Brasil

Agência: 3649-8

Conta Corrente: 52857-9

PROPOSTA DE PREÇO H & S PEREIRA COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA

1.1 De acordo com Vossa solicitação apresentamos-lhes proposta para o pregão que tem por objeto a escolha da proposta mais vantajosa, de acordo com as informações dispostas nos **DADOS DA LICITAÇÃO**, O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a concessão onerosa administrativa de espaço físico para exploração de serviços de restaurante/cantina, via contratação de pessoa jurídica, situado na Cidade Universitária Dom Delgado da Universidade Federal do Maranhão, em área de 213,53 m². Finalidade específica para exploração e operação comercial de serviços de restaurante/cantina visando a venda de alimentos e bebidas não alcoólicas para o atendimento da comunidade universitária, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos .



Dados do representante da empresa que assinará o termo de contrato, conforme consta no contrato social.

Profissão: ADM DE EMPRESAS/EMPRESÁRIO

Estado civil: Solteiro

Identidade: 0364458520088

Órgão: SESP/MA

Data de emissão: 18/03/2022

CPF: 051.611.683-58

Banco: Banco do Brasil

Agência: 3649-8

Conta: 52857-9

PLANILHA DE PREÇO

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE	QTD	VALOR MÁXIMO
1	Concessão onerosa administrativa de espaço físico para exploração de serviços de restaurante/lanchonete, via contratação de pessoa jurídica, situado na Cidade Universitária Dom Delgado (Campus São Luís) da Universidade Federal do Maranhão, em área de 213,53m ² . Finalidade específica para exploração de restaurante/lanchonete.	15210	KG	1	R\$ 54,27

VALOR TOTAL DO ITEM R\$ 54,27 KG (CIQUENTE E QUATRO REAIS E VINTE SETE CENTAVOS)

O valor máximo do Quilograma (Kg) da refeição é de **R\$ 54,27** (cinquenta e quatro reais e vinte e sete centavos).

O valor mensal da Concessão é de R\$ 3.410,60 (três mil, quatrocentos e dez reais, e sessenta centavos), conforme laudo de Avaliação Imobiliária, onde estão incluídos a Taxa de Energia Elétrica e Taxa de Água.

1.1.1. A Taxa de Energia Elétrica é fixa no valor de R\$ 112,81 (cento e doze reais e oitenta e um centavos) conforme Memória de Cálculo.

1.1.2. As Taxas de Água será cobrada uma taxa de R\$ 50,00 (cinquenta reais).

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum, sem dedicação exclusiva de mão de obra



para fins do disposto no art. 3º do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

- 1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
- 1.4. O critério para julgamento das propostas de preços será de “**MENOR PREÇO DO ITEM**”.
- 1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

1. Os preços ofertados já estão inclusos todos os custos diretos e indiretos, encargos, tributos, transporte, seguros, contribuições e obrigações sociais

trabalhistas e previdenciárias e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Pregão

1. DO OBJETO

Concessão onerosa administrativa de espaço físico para exploração de serviços de restaurante/cantina, via contratação de pessoa jurídica, situado na Cidade Universitária Dom Delgado da Universidade Federal do Maranhão, em área de 213,53 m². Finalidade específica para exploração e operação comercial de serviços de restaurante/cantina visando a venda de alimentos e bebidas não alcoólicas para o atendimento da comunidade universitária.

A área, objeto desta Concessão, destina-se exclusivamente para o fim acima proposto, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA para outras finalidades.

TABELA

Tabela 1 – Especificação de itens mínimos a serem disponibilizados na lanchonete para o café da manhã e lanches.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA
BEBIDAS		
01	Água mineral sem gás – garrafa com 500ml e copo de 200ml	Todos os dias
2	Água mineral com gás – garrafa com 500ml e copo de 200 ml	Todos os dias
03	Água de coco – unidade ou embalagem com 200ml	Todos os dias
04	Achocolatado – embalagem individual ou xícara (120ml/240ml)- com e sem açúcar	Todos os dias
05	Iogurte sabores diversos – embalagem com 200ml- com açúcar e sem açúcar	Todos os dias
06	Café expresso - xícara (90ml/120ml/240ml) – disponibilização de açúcar e adoçante à parte	Todos os dias
07	Café expresso com leite com e sem lactose- xícara (90ml/120ml/240ml) – disponibilização de açúcar e adoçante à parte	Todos os dias
08	Capuccino – com ou sem açúcar - xícara (90ml/120ml/240ml)	Todos os dias
09	Iogurte natural ou de frutas (diet/light) – embalagem com porção individual	Todos os dias
10	Leite com chocolate frio e quente (com e sem adição de açúcar);	Todos os dias
11	Leite frio e quente (com e sem adição de açúcar com e sem lactose);	Todos os dias
12	Refrigerante em lata (com açúcar e sem açúcar)	Minimo de 2 opções diariamente
13	Suco de frutas- copo (200 ml/300ml/500ml)	Minimo de 3 opções diariamente
14	Suco de polpa natural sabores variados - copo (200 ml/300ml/500ml)	Minimo de 3 opções diariamente
15	Vitamina de frutas - copo (200 ml/300ml/500ml)	Minimo de 2 opções diariamente
FRUTAS		
16	Frutas porção embalada individualmente: mamão sem caroço (120g); banana prata (150g), tangerina (120g), maçã (120g); uva (120g), melão sem caroço (150g), pêra (150g); goiaba (120g).	Minimo de 3 opções diariamente
17	Frutas picadas – copo fechado (100g/200g)	Minimo de 3 opções diariamente
18	Saladas de frutas (com o mínimo de 3 tipos de frutas diferentes) e opção de adicional de creme de leite, cereais, iogurte ou leite condensado.	Todos os dias

DOCES E GULOSEIMAS		
19	Balas – diversas marcas, com e sem açúcar	Diariamente
20	Barra de cereal (com ou sem açúcar) – embalagem contendo 25g	Diariamente

1	Beiju na chapa com recheios doces (diversos sabores)	Minimo de 2 opções diariamente
22	Bolos sem recheio (doce ou salgado) – Fatia com 100g	Minimo de 1 opção de cada diariamente
23	Chocolate em barra embalado individualmente	Diariamente
24	Docinhos	Diariamente no minimo 2 opções
25	Mingau – pote (100ml/200ml)	Ofertar no minimo 1 opção diferente por dia
26	Mousses, pudins, gelatinas – Pote fechado com 100g	Minimo de 1 opção de cada diariamente
27	Picolé – unidade embalada individualmente	Minimo de 3 sabores diariamente
28	Sorvete – potes individuais (100ml/200ml)	Minimo de 3 sabores diariamente
29	Tortas ou bolos recheados, cheesecakes – fatia (120g) ou pote com tampa (150g)	Minimo de 1 opção de cada diariamente

LANCHES SALGADOS		
33	Beiju com recheios salgados diversos	Diariamente no minimo 2 opções
34	Biscoitos diversos (doces ou salgados)	Diariamente no minimo 2 opções
35	Cachorro quente	No minimo 2 vezes por semana
	Empadas de frango, peito de peru e queijo, camarão, carne, vegetariana	Minimo de 3 sabores diariamente
36	Cuzcuz de arroz (com manteiga ou margarina com o minimo de 80% de lipídios, com adicional de ovo ou queijo)	Diariamente
37	Cuzcuz de milho (com manteiga ou margarina com 80% de lipídios, com adicional de ovo ou queijo)	Diariamente
38	Hamburguer (carne ou frango, com composições diversas) – oferecer o minimo de 2 opções	No minimo 2 vezes por semana
39	Misto quente (pão de forma integral e/ou não, com queijo mussarela, peito de peru e margarina com 80% de lipídios)	Diariamente
40	Omelete recheada com sabores diversos	Minimo de 2 sabores diariamente
41	Pão de queijo assado – 1 porção com 10 unidades ou 1 unidade grande	Diariamente

42	Pão quente na chapa com manteiga e/ou margarina com 80% de lipídios	Diariamente
43	Pão quente na chapa com manteiga e/ou margarina com 80% de lipídios e queijo	Diariamente
44	Pizza brotinho (diversos sabores)	Ofertar o mínimo de 3 opções pelo ao menos 3 vezes na semana
45	Salgados de forno	Mínimo de 2 sabores diariamente
46	Salgados fritos	Mínimo de 2 sabores diariamente
47	Sanduíche natural (com pão integral ou não)	Mínimo de 2 sabores diariamente
48	Torta salgada – 1 fatia	Mínimo de 1 sabor diariamente

1.1. Itens mínimos a serem disponibilizados no almoço

1.1.1. Salada

1.1.1.1. os itens dispostos na tabela 2, devem ser ofertados ao comensal, em recipientes devidamente higienizados, dentro do prazo de validade e com bom aspecto organoléptico.

1.1.1.2. O comensal poderá se servir livremente, o volume a ser pesado no quilo

1.1.1.3. Os itens para salada não devem ser ofertados acrescidos de sal. O sachê de sal deve ser disponibilizado separadamente.

1.1.1.4. Os itens com potencial alergênico devem ser destacados com uma identificação.

Tabela 2 – Especificação de itens mínimos a serem disponibilizados diariamente no almoço (Restaurante tipo Self – service)

ITEM	COMPOSIÇÃO QUALITATIVA MÍNIMA DIÁRIA
SALADAS	
Vegetais folhosos	2 tipos
Vegetais Crus	3 tipos
Vegetais cozidos	3 tipos
Frutas (frescas ou secas)	1 tipo
Leguminosas	1 tipo

Sementes e oleaginosas	2 tipos
Queijo	1 tipo
Azeite de oliva extra virgem	diariamente
Molhos pra salada	2 tipos
Vinagre	diariamente

1.5.1. Prato base:

ITEM	Frequência
PRATO BASE	
Arroz branco	Diariamente
Arroz integral	Diariamente
Arroz branco colorido (com vegetais, temperos, frutas secas, grãos ou leguminosas)	1 tipo, no mínimo 2 vezes por semana
Arroz integral colorido (com vegetais, temperos, frutas secas, grãos ou leguminosas)	1 tipo, no mínimo 2 vezes por semana
Feijão preto	1 vez por semana
Feijão carioca	2 vezes por semana
Feijão branco	1 vez por semana
Feijão mulata gorda	1 vez por semana

1.1.1. Pratos principais:

1.1.1.1. Devem ser ofertados diariamente no mínimo 1 opção de carne bovina, 1 opção de carne defrango e uma terceira opção a ser escolhida no quadro descritivo abaixo.

1.1.1.2. As carnes bovinas destinadas para preparações grelhadas e na chapa devem ser de 1ª qualidade e sem osso.

1.1.1.3. Quando forem ofertadas proteínas com baixa aceitação, outra opção deve ser disponibilizada.

1.1.1.4. Deve ser disponibilizada uma opção vegetariana diariamente.

1.1.1.5. As preparações devem ser diversificadas diariamente.



1.1.1.6. Os insumos devem ser de primeira qualidade, certificados pelo órgão de controle e estardentro do prazo de validade.

ITEM	Frequência
PRATO PRINCIPAL ONIVORO	
Carne bovina de 1ª qualidade assadas, grelhadas ou na chapa	No minimo 3 vezes na semana
Carne bovina com osso, cozidas ou assadas	No minimo 2 vezes na semana
Peito de frango (cozido, assado, grelhado ou na chapa)	1 tipo, no minimo 3 vezes por semana
Frango com osso (galeto, frango assado, coxa e sobrecoxa, coxinha da asa, em preparações cozidas, assadas ou grelhadas)	1 tipo, no minimo 2 vezes por semana
Suino de 1ª qualidade sem osso	Minimo 1 vez por semana
Suino de 1ª qualidade com osso	Minimo 1 vez por semana
Feijoada	No minimo 2 vezes ao mês
Pescados do tipo filé (pescada amarela, pescada branca, pargo, robalo, merluza, salmão) em preparações assadas, cozidas, fritas ou grelhadas	No minimo 1 vez por semana
Pescados do tipo posta (pescada amarela, pescada branca, pargo, robalo, merluza, salmão, bandeirado, serra) em preparações assadas, cozidas ou fritas	No minimo 1 vez por semana
Peixe inteiro assado (pargo, pescada branca, anchova, tambaqui)	No minimo 1 vez por ao mês
Mariscos (camarão, sururu, carangueijo)	No minimo 1 vez por ao mês
Visceras e embutidos (fígado, moela, coração, linguiça, dobradinha)	No minimo 1 vez por ao mês
PRATO PRINCIPAL VEGANO	
Preparações à base de proteína vegetal de alto valor biológico (feijão, grão de bico, soja, ervilha, lentilha, fava etc), isenta de proteína de origem animal em sua preparação	Diariamente

1.1.1. Guarnições:

1.1.1.1. As opções dispostas no quadro abaixo deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais e obedecer, em relação à composição, ao especificado na composição mínima.



1.1.1.2. Na disposição de uma guarnição com proteína animal ou itens alergênicos, uma outra opção isenta deve ser ofertada.

ITEM	COMPOSIÇÃO QUALITATIVA MINIMA
GUARNIÇÃO	
Vegetais refogados, cozidos ou ao molho	No mínimo de 2 componentes vegetais (hortaliças, leguminosas, legumes) refogados)
Massa	Talharim, espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, pastel etc.
Farinhas	Farofas, farinhas, pirão
Tubérculos, grãos e raízes refogados, cozidos ou ao molho	Purê, panachê, cozidos, cozidos aos molho

1.1.2. Sobremesa:

1.1.2.1. Diariamente devem ser ofertadas 1 opção à base de fruta e opção doce.

1.1.2.2. As opções não devem se repetir na mesma semana.

ITEM	COMPOSIÇÃO QUALITATIVA MINIMA
SOBREMESAS	
Frutas	Frutas inteiras ou cortadas (sem casca e sem semente) a serem ofertadas em livre demanda
	Saladas de frutas composta por no mínimo 3 tipos diferentes de frutas,
Doces	Bolos (simples ou recheados), pudins, pavês, gelatinas, sorvetes, bombons, doces individuais, doces caseiros, picolés individuais, gelatinas



A vigência da presente Ata de registro de preços será de de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

2. FORMA DE EXECUÇÃO: 12(DOZE) meses a contar da assinatura do contrato, De acordo com o que determina o Termo de Referência;

3. VALOR TOTAL R\$ 40.927,20 (Quarenta mil novecentos e vinte e sete Reais e vinte centavOs) conforme detalhamento do termo de referência – anexo III deste edital

4. Os preços ofertados já estão inclusos todos os custos diretos e indiretos, encargos, tributos, transporte, seguros, contribuições e obrigações sociais

trabalhistas e previdenciárias e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Pregão



**Clientes/
Referência:**

✓ **Montisol Construção LTDA**

Serviço: Administração do restaurante e fornecimento de refeições transportadas.

✓ **Real Produtos de Limpeza e Higiene do Brasil**

Serviço: Fornecimento de refeições tipo quentinhas.

✓ **J Meneses Construções**

Serviço: Fornecimento de refeições tipo quentinhas .

✓ **Atlantica Serviços Gerais Ltda**

Serviço: Fornecimento de refeições tipo quentinhas

✓ **Megalog Logística LTDA**

Serviço: Fornecimento de refeições tipo quentinhas

São Luís, 05 de Outubro de 2022.


HUDSON PEREIRA DA SILVA
CPF nº 051.611.683-58
Proprietário

HUDSON PEREIRA DA SILVA
CI nº 0364458520088/CPF nº 051.611.683-58
Diretor

Razão Social: H & S PEREIRA

Endereço: Avenida dos Holandeses, nº13, Loja 28, Bairro Calhau.



H & S PEREIRA COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA

Razão Social: H & S PEREIRA

Endereço: Avenida dos Holandeses, nº13, Loja 28, Bairro Calhau.



A

UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRONICO Nº. 34/2022

PROCESSO SEI Nº. 231150142542022-37

A empresa H & S PEREIRA COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal o Sr, portadora da CI nº e do CPF nº, sediada Avenida dos Holandeses, nº13, Loja 28, Bairro Calhau, em São Luís – MA, vem através deste apresentar sua proposta de preços para a concorrência do PREGÃO ELETRONICO Nº. 34/2022

Conforme determinado no edital, aproveita para informar alguns dados adicionais:

e-mail: comercial.vinur2021@gmail.com

Tel - (98) 99186-1684

Dados bancários:

Banco do Brasil

Agência: 3649-8

Conta Corrente: 52857-9

PROPOSTA DE PREÇO H & S PEREIRA COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA

1.1 De acordo com Vossa solicitação apresentamos-lhes proposta para o pregão que tem por objeto a escolha da proposta mais vantajosa, de acordo com as informações dispostas nos **DADOS DA LICITAÇÃO**, O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a concessão onerosa administrativa de espaço físico para exploração de serviços de restaurante/cantina, via contratação de pessoa jurídica, situado na Cidade Universitária Dom Delgado da Universidade Federal do Maranhão, em área de 213,53 m². Finalidade específica para exploração e operação comercial de serviços de restaurante/cantina visando a venda de alimentos e bebidas não alcoólicas para o atendimento da comunidade universitária, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos .



Dados do representante da empresa que assinará o termo de contrato, conforme consta no contrato social.

Profissão: ADM DE EMPRESAS/EMPRESÁRIO

Estado civil: Solteiro

Identidade: 0364458520088

Órgão: SESP/MA

Data de emissão: 18/03/2022

CPF: 051.611.683-58

Banco: Banco do Brasil

Agência: 3649-8

Conta: 52857-9

PLANILHA DE PREÇO

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE	QTD	VALOR MÁXIMO
1	Concessão onerosa administrativa de espaço físico para exploração de serviços de restaurante/lanchonete, via contratação de pessoa jurídica, situado na Cidade Universitária Dom Delgado (Campus São Luís) da Universidade Federal do Maranhão, em área de 213,53m ² . Finalidade específica para exploração de restaurante/lanchonete.	15210	KG	1	R\$ 49,80

VALOR TOTAL DO ITEM R\$ 49,80 KG (Quarenta e nove reais e oitenta centavos)

O valor máximo do Quilograma (Kg) da refeição é de **R\$ 49,80** (Quarenta e nove reais e oitenta centavos).

O valor mensal da Concessão é de R\$ 3.410,60 (três mil, quatrocentos e dez reais, e sessenta centavos), conforme laudo de Avaliação Imobiliária, onde estão incluídos a Taxa de Energia Elétrica e Taxa de Água.

1.1.1. A Taxa de Energia Elétrica é fixa no valor de R\$ 112,81 (cento e doze reais e oitenta e um centavos) conforme Memória de Cálculo.

1.1.2. As Taxas de Água será cobrada uma taxa de R\$ 50,00 (cinquenta reais).

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum, sem dedicação exclusiva de mão de obra



para fins do disposto no art. 3º do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

- 1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
- 1.4. O critério para julgamento das propostas de preços será de “**MENOR PREÇO DO ITEM**”.
- 1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

1. Os preços ofertados já estão inclusos todos os custos diretos e indiretos, encargos, tributos, transporte, seguros, contribuições e obrigações sociais

trabalhistas e previdenciárias e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Pregão

1. DO OBJETO

Concessão onerosa administrativa de espaço físico para exploração de serviços de restaurante/cantina, via contratação de pessoa jurídica, situado na Cidade Universitária Dom Delgado da Universidade Federal do Maranhão, em área de 213,53 m². Finalidade específica para exploração e operação comercial de serviços de restaurante/cantina visando a venda de alimentos e bebidas não alcoólicas para o atendimento da comunidade universitária.

A área, objeto desta Concessão, destina-se exclusivamente para o fim acima proposto, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA para outras finalidades.

TABELA

Tabela 1 – Especificação de itens mínimos a serem disponibilizados na lanchonete para o café da manhã e lanches.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA
BEBIDAS		
01	Água mineral sem gás – garrafa com 500ml e copo de 200ml	Todos os dias
2	Água mineral com gás – garrafa com 500ml e copo de 200 ml	Todos os dias
03	Água de coco – unidade ou embalagem com 200ml	Todos os dias
04	Achocolatado – embalagem individual ou xícara (120ml/240ml)- com e sem açúcar	Todos os dias
05	Iogurte sabores diversos – embalagem com 200ml- com açúcar e sem açúcar	Todos os dias
06	Café expresso - xícara (90ml/120ml/240ml) – disponibilização de açúcar e adoçante à parte	Todos os dias
07	Café expresso com leite com e sem lactose- xícara (90ml/120ml/240ml) – disponibilização de açúcar e adoçante à parte	Todos os dias
08	Capuccino – com ou sem açúcar - xícara (90ml/120ml/240ml)	Todos os dias
09	Iogurte natural ou de frutas (diet/light) – embalagem com porção individual	Todos os dias
10	Leite com chocolate frio e quente (com e sem adição de açúcar);	Todos os dias
11	Leite frio e quente (com e sem adição de açúcar com e sem lactose);	Todos os dias
12	Refrigerante em lata (com açúcar e sem açúcar)	Minimo de 2 opções diariamente
13	Suco de frutas- copo (200 ml/300ml/500ml)	Minimo de 3 opções diariamente
14	Suco de polpa natural sabores variados - copo (200 ml/300ml/500ml)	Minimo de 3 opções diariamente
15	Vitamina de frutas - copo (200 ml/300ml/500ml)	Minimo de 2 opções diariamente
FRUTAS		
16	Frutas porção embalada individualmente: mamão sem caroço (120g); banana prata (150g), tangerina (120g), maçã (120g); uva (120g), melão sem caroço (150g), pêra (150g); goiaba (120g).	Minimo de 3 opções diariamente
17	Frutas picadas – copo fechado (100g/200g)	Minimo de 3 opções diariamente
18	Saladas de frutas (com o mínimo de 3 tipos de frutas diferentes) e opção de adicional de creme de leite, cereais, iogurte ou leite condensado.	Todos os dias

DOCES E GULOSEIMAS		
19	Balas – diversas marcas, com e sem açúcar	Diariamente
20	Barra de cereal (com ou sem açúcar) – embalagem contendo 25g	Diariamente

1	Beiju na chapa com recheios doces (diversos sabores)	Minimo de 2 opções diariamente
22	Bolos sem recheio (doce ou salgado) – Fatia com 100g	Minimo de 1 opção de cada diariamente
23	Chocolate em barra embalado individualmente	Diariamente
24	Docinhos	Diariamente no minimo 2 opções
25	Mingau – pote (100ml/200ml)	Ofertar no minimo 1 opção diferente por dia
26	Mousses, pudins, gelatinas – Pote fechado com 100g	Minimo de 1 opção de cada diariamente
27	Picolé – unidade embalada individualmente	Minimo de 3 sabores diariamente
28	Sorvete – potes individuais (100ml/200ml)	Minimo de 3 sabores diariamente
29	Tortas ou bolos recheados, cheesecakes – fatia (120g) ou pote com tampa (150g)	Minimo de 1 opção de cada diariamente

LANCHES SALGADOS		
33	Beiju com recheios salgados diversos	Diariamente no minimo 2 opções
34	Biscoitos diversos (doces ou salgados)	Diariamente no minimo 2 opções
35	Cachorro quente	No minimo 2 vezes por semana
	Empadas de frango, peito de peru e queijo, camarão, carne, vegetariana	Minimo de 3 sabores diariamente
36	Cuzcuz de arroz (com manteiga ou margarina com o minimo de 80% de lipídios, com adicional de ovo ou queijo)	Diariamente
37	Cuzcuz de milho (com manteiga ou margarina com 80% de lipídios, com adicional de ovo ou queijo)	Diariamente
38	Hamburguer (carne ou frango, com composições diversas) – oferecer o minimo de 2 opções	No minimo 2 vezes por semana
39	Misto quente (pão de forma integral e/ou não, com queijo mussarela, peito de peru e margarina com 80% de lipídios)	Diariamente
40	Omelete recheada com sabores diversos	Minimo de 2 sabores diariamente
41	Pão de queijo assado – 1 porção com 10 unidades ou 1 unidade grande	Diariamente

42	Pão quente na chapa com manteiga e/ou margarina com 80% de lipídios	Diariamente
43	Pão quente na chapa com manteiga e/ou margarina com 80% de lipídios e queijo	Diariamente
44	Pizza brotinho (diversos sabores)	Ofertar o mínimo de 3 opções pelo ao menos 3 vezes na semana
45	Salgados de forno	Mínimo de 2 sabores diariamente
46	Salgados fritos	Mínimo de 2 sabores diariamente
47	Sanduíche natural (com pão integral ou não)	Mínimo de 2 sabores diariamente
48	Torta salgada – 1 fatia	Mínimo de 1 sabor diariamente

1.1. Itens mínimos a serem disponibilizados no almoço

1.1.1. Salada

1.1.1.1. os itens dispostos na tabela 2, devem ser ofertados ao comensal, em recipientes devidamente higienizados, dentro do prazo de validade e com bom aspecto organoléptico.

1.1.1.2. O comensal poderá se servir livremente, o volume a ser pesado no quilo

1.1.1.3. Os itens para salada não devem ser ofertados acrescidos de sal. O sachê de sal deve ser disponibilizado separadamente.

1.1.1.4. Os itens com potencial alergênico devem ser destacados com uma identificação.

Tabela 2 – Especificação de itens mínimos a serem disponibilizados diariamente no almoço (Restaurante tipo Self – service)

ITEM	COMPOSIÇÃO QUALITATIVA MÍNIMA DIÁRIA
SALADAS	
Vegetais folhosos	2 tipos
Vegetais Crus	3 tipos
Vegetais cozidos	3 tipos
Frutas (frescas ou secas)	1 tipo
Leguminosas	1 tipo

Sementes e oleaginosas	2 tipos
Queijo	1 tipo
Azeite de oliva extra virgem	diariamente
Molhos pra salada	2 tipos
Vinagre	diariamente

1.5.1. Prato base:

ITEM	Frequência
PRATO BASE	
Arroz branco	Diariamente
Arroz integral	Diariamente
Arroz branco colorido (com vegetais, temperos, frutas secas, grãos ou leguminosas)	1 tipo, no mínimo 2 vezes por semana
Arroz integral colorido (com vegetais, temperos, frutas secas, grãos ou leguminosas)	1 tipo, no mínimo 2 vezes por semana
Feijão preto	1 vez por semana
Feijão carioca	2 vezes por semana
Feijão branco	1 vez por semana
Feijão mulata gorda	1 vez por semana

1.1.1. Pratos principais:

1.1.1.1. Devem ser ofertados diariamente no mínimo 1 opção de carne bovina, 1 opção de carne defrango e uma terceira opção a ser escolhida no quadro descritivo abaixo.

1.1.1.2. As carnes bovinas destinadas para preparações grelhadas e na chapa devem ser de 1ª qualidade e sem osso.

1.1.1.3. Quando forem ofertadas proteínas com baixa aceitação, outra opção deve ser disponibilizada.

1.1.1.4. Deve ser disponibilizada uma opção vegetariana diariamente.

1.1.1.5. As preparações devem ser diversificadas diariamente.



1.1.1.6. Os insumos devem ser de primeira qualidade, certificados pelo órgão de controle e estardentro do prazo de validade.

ITEM	Frequência
PRATO PRINCIPAL ONIVORO	
Carne bovina de 1ª qualidade assadas, grelhadas ou na chapa	No minimo 3 vezes na semana
Carne bovina com osso, cozidas ou assadas	No minimo 2 vezes na semana
Peito de frango (cozido, assado, grelhado ou na chapa)	1 tipo, no minimo 3 vezes por semana
Frango com osso (galeto, frango assado, coxa e sobrecoxa, coxinha da asa, em preparações cozidas, assadas ou grelhadas)	1 tipo, no minimo 2 vezes por semana
Suino de 1ª qualidade sem osso	Minimo 1 vez por semana
Suino de 1ª qualidade com osso	Minimo 1 vez por semana
Feijoada	No minimo 2 vezes ao mês
Pescados do tipo filé (pescada amarela, pescada branca, pargo, robalo, merluza, salmão) em preparações assadas, cozidas, fritas ou grelhadas	No minimo 1 vez por semana
Pescados do tipo posta (pescada amarela, pescada branca, pargo, robalo, merluza, salmão, bandeirado, serra) em preparações assadas, cozidas ou fritas	No minimo 1 vez por semana
Peixe inteiro assado (pargo, pescada branca, anchova, tambaqui)	No minimo 1 vez por ao mês
Mariscos (camarão, sururu, carangueijo)	No minimo 1 vez por ao mês
Visceras e embutidos (fígado, moela, coração, linguiça, dobradinha)	No minimo 1 vez por ao mês
PRATO PRINCIPAL VEGANO	
Preparações à base de proteína vegetal de alto valor biológico (feijão, grão de bico, soja, ervilha, lentilha, fava etc), isenta de proteína de origem animal em sua preparação	Diariamente

1.1.1. Guarnições:

1.1.1.1. As opções dispostas no quadro abaixo deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais e obedecer, em relação à composição, ao especificado na composição mínima.



1.1.1.2. Na disposição de uma guarnição com proteína animal ou itens alergênicos, uma outra opção isenta deve ser ofertada.

ITEM	COMPOSIÇÃO QUALITATIVA MINIMA
GUARNIÇÃO	
Vegetais refogados, cozidos ou ao molho	No mínimo de 2 componentes vegetais (hortaliças, leguminosas, legumes) refogados)
Massa	Talharim, espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, pastel etc.
Farinhas	Farofas, farinhas, pirão
Tubérculos, grãos e raízes refogados, cozidos ou ao molho	Purê, panachê, cozidos, cozidos aos molhos

1.1.2. Sobremesa:

1.1.2.1. Diariamente devem ser ofertadas 1 opção à base de fruta e opção doce.

1.1.2.2. As opções não devem se repetir na mesma semana.

ITEM	COMPOSIÇÃO QUALITATIVA MINIMA
SOBREMESAS	
Frutas	Frutas inteiras ou cortadas (sem casca e sem semente) a serem ofertadas em livre demanda
	Saladas de frutas composta por no mínimo 3 tipos diferentes de frutas,
Doces	Bolos (simples ou recheados), pudins, pavês, gelatinas, sorvetes, bombons, doces individuais, doces caseiros, picolés individuais, gelatinas



A vigência da presente Ata de registro de preços será de de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

2. FORMA DE EXECUÇÃO: 12(DOZE) meses a contar da assinatura do contrato, De acordo com o que determina o Termo de Referência;
3. VALOR TOTAL R\$ 40.927,20 (Quarenta mil novecentos e vinte e sete Reais e vinte centavos) conforme detalhamento do termo de referência – anexo III deste edital
4. Os preços ofertados já estão inclusos todos os custos diretos e indiretos, encargos, tributos, transporte, seguros, contribuições e obrigações sociais trabalhistas e previdenciárias e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Pregão.



**Clientes/
Referência:**

✓ **Montisol Construção LTDA**

Serviço: Administração do restaurante e fornecimento de refeições transportadas.

✓ **Real Produtos de Limpeza e Higiene do Brasil**

Serviço: Fornecimento de refeições tipo quentinhas.

✓ **J Meneses Construções**

Serviço: Fornecimento de refeições tipo quentinhas.

✓ **Atlantica Serviços Gerais Ltda**

Serviço: Fornecimento de refeições tipo quentinhas

✓ **Megalog Logística LTDA**

Serviço: Fornecimento de refeições tipo quentinhas

São Luís, 05 de Outubro de 2022.


HUDSON PEREIRA DA SILVA
CPF nº 051.611.683-58
Proprietário

HUDSON PEREIRA DA SILVA
CI nº 0364458520088/CPF nº 051.611.683-58
Diretor

Razão Social: H & S PEREIRA

Endereço: Avenida dos Holandeses, nº13, Loja 28, Bairro Calhau.



H & S PEREIRA COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA

Razão Social: H & S PEREIRA

Endereço: Avenida dos Holandeses, nº13, Loja 28, Bairro Calhau.