

Re: Pedido de esclarecimentos – Pregão Eletrônico nº 054/2026

De : Administrativo da Saúde <saudeadm@imbe.rs.gov.br> ter., 04 de ago. de 2026 10:33
Assunto : Re: Pedido de esclarecimentos – Pregão Eletrônico nº 054/2026 1 anexo
Para : licitacoesmarina@gmail.com
Cc : licitacao <licitacao@imbe.rs.gov.br>

Em resposta, seguem os esclarecimentos:

1. Antecedência das solicitações

1.1. Qual será a antecedência mínima para solicitação do fornecimento de marmitas, kits de lanches, salgados e demais itens registrados em ata?

As marmitas quando solicitadas pela saúde geralmente são para as campanhas de vacinação ou ações de saúde, realizadas aos sábados, então no decorrer da semana a gente efetua o pedido para o sábado.

Kit lanche quando solicitados serão para entrega semanal no CAS TEAcolhe para as crianças atendidas pelo programa, então será um rotina fixa.

E os salgados serão solicitados com antecedência mínima de 48 horas.

1.2. Haverá um prazo mínimo entre a solicitação e a entrega (por exemplo, 24 horas, 48 horas ou outro prazo definido) ou os pedidos poderão ocorrer para atendimento no mesmo dia?

Conforme explicado no item anterior, geralmente de forma antecipada.

1.3. Em caso de alteração, cancelamento ou acréscimo de quantitativos já solicitados, qual será o prazo mínimo para comunicação por parte da Administração?

Em até 24 horas

2. Quantitativos das solicitações de Buffet

2.1. Existe uma estimativa de público médio por evento ou por local de atendimento para o item Buffet?

Por parte da Secretaria da Saúde uma média de 60 refeições por dia (37 almoço e 22 jantas)

2.2. Existe quantidade mínima e/ou máxima de pessoas por solicitação desse serviço?

Não há definição mínima nem máxima, pois depende do número de servidores plantonistas no dia.

3. Estrutura necessária para execução do Buffet

Além do fornecimento dos alimentos e dos rechauds para conservação dos alimentos aquecidos, solicita-se esclarecer quais materiais deverão ser obrigatoriamente fornecidos pela contratada para a execução completa do serviço.

Especificamente, deverão ser disponibilizados:

- pratos; se preciso vamos solicitar
- talheres; se preciso vamos solicitar
- copos; não
- guardanapos; sim
- toalhas de mesa; não
- mesas de apoio; não
- lixeiras; não
- garrafas térmicas; não
- ou quaisquer outros utensílios necessários à prestação do serviço?

-

Caso existam outros materiais obrigatórios, solicitamos que sejam informados.

- temperos para as saladas (item 9.5.6.5 do ETP)
- Verificar ETP item 9.3.2 Relativo ao Produto 2 - Buffet Quente

4. Higienização dos utensílios

Caso seja de responsabilidade da contratada o fornecimento de pratos, copos, talheres e demais utensílios reutilizáveis, a higienização desses materiais também será de responsabilidade da contratada ou será realizada pela Administração?

A melhor opção seria deixar em comodato, dessa forma a higienização é feita no local

5. Montagem e desmontagem da estrutura

5.1. Após a realização do serviço de buffet, os equipamentos e utensílios utilizados (rechauds e demais materiais) Deverão ser retirados imediatamente pela contratada ou poderão permanecer no local para utilização posterior?

Sugiro fazer a leitura completa do Edital, ETP e TR, neles constam as informações sobre os fornecimentos, pois não serão somente para a secretaria da saúde, envolvem outros serviços. O fornecimento é fixo, o buffet será montado no Pronto Atendimento e ficará no local, pois é para os servidores plantonistas e funciona 24 horas.

5.2. Caso seja necessária a retirada ao término do evento, existe horário previamente estabelecido para desmontagem e recolhimento da estrutura?

6. Locais de atendimento

Os fornecimentos poderão ocorrer simultaneamente em mais de um endereço no mesmo dia, exigindo atendimento concomitante por parte da contratada?

Sugiro fazer a leitura completa do Edital, ETP e TR, neles constam as informações sobre os fornecimentos, pois não serão somente para a secretaria da saúde, envolvem outros serviços. O fornecimento é fixo, o buffet será montado no Pronto Atendimento (24 horas e 12 Horas) e ficará no local, pois é para os servidores plantonistas e funciona 24 horas.

7. Horários de atendimento

Existe horário padrão para entrega das marmitas, lanches e montagem do buffet ou as solicitações poderão ocorrer em horários variados, conforme necessidade da Administração?

Sugiro fazer a leitura completa do Edital, ETP e TR, neles constam as informações sobre os fornecimentos, pois não serão somente para a secretaria da saúde, envolvem outros serviços. O fornecimento é fixo, o buffet será montado no Pronto Atendimento (24 horas e 12 Horas) e ficará no local, pois é para os servidores plantonistas e funciona 24 horas.

8. Equipe operacional

Para a execução do buffet, será necessária a permanência de funcionários da contratada durante toda a realização do evento para atendimento e reposição dos alimentos ou a obrigação da contratada limita-se à montagem inicial e disponibilização do serviço?

Como mencionei, não se trata de fornecimento para eventos, e sim fornecimento fixo.

9. Tempo de permanência

Caso seja necessária a permanência da equipe no local, existe tempo médio estimado para execução dos serviços em cada evento?

Como mencionei, não se trata de fornecimento para eventos, e sim fornecimento fixo.

10. Reposição dos alimentos

Durante a realização do buffet, será exigida reposição contínua dos alimentos conforme o consumo ou o fornecimento ocorrerá apenas na quantidade inicialmente disponibilizada?

Como mencionei, não se trata de fornecimento para eventos, e sim fornecimento fixo.

11. Quantidade mínima por solicitação

Considerando que o edital informa não ser permitido à contratada estabelecer quantitativo mínimo para fornecimento, solicita-se confirmar se a Administração poderá realizar solicitações de qualquer quantidade de itens registrados em ata, inclusive para pequenas quantidades de marmitas, kits de lanches e salgados.

Sim, poderá haver pedidos de qualquer quantidades, inclusive para pequenas quantidades de marmitas, kits de lanches e salgados.

Espero ter esclarecido todas as dúvidas.

De: "CCGL" <licitacao@imbe.rs.gov.br>

Para: "saude adm" <saudeadm@imbe.rs.gov.br>, "Secretaria de Saude" <saude@imbe.rs.gov.br>

Enviadas: Quinta-feira, 30 de julho de 2026 16:44:31

Assunto: Fwd: Pedido de esclarecimentos – Pregão Eletrônico nº 054/2026

Boa tarde,

Segue abaixo questionamentos da empresa do e-mail <licitacoesmarina@gmail.com>, favor responder para empresa com cópia para este departamento.

Att

DELIC

De: "MARINA LICITAÇÕES" <licitacoesmarina@gmail.com>

Para: "Departamento de Licitacao" <licitacao@imbe.rs.gov.br>

Enviadas: Quinta-feira, 30 de julho de 2026 15:22:51

Assunto: Pedido de esclarecimentos – Pregão Eletrônico nº 054/2026

Prezados(as),

Boa tarde.

Meu nome é **Marina Teixeira** e sou responsável pelo setor de Licitações da **Gracinha Lanches LTDA**.

Após análise do Edital do **Pregão Eletrônico nº 054/2026**, visando a correta compreensão das condições de execução do objeto e a elaboração de uma proposta comercial compatível com as exigências da Administração, solicitamos, por gentileza, os esclarecimentos abaixo:

1. Antecedência das solicitações

1.1. Qual será a antecedência mínima para solicitação do fornecimento de marmitas, kits de lanches, salgados e demais itens registrados em ata?

1.2. Haverá um prazo mínimo entre a solicitação e a entrega (por exemplo, 24 horas, 48 horas ou outro prazo definido) ou os pedidos poderão ocorrer para atendimento no mesmo dia?

1.3. Em caso de alteração, cancelamento ou acréscimo de quantitativos já solicitados, qual será o prazo mínimo para comunicação por parte da Administração?

2. Quantitativos das solicitações de Buffet

2.1. Existe uma estimativa de público médio por evento ou por local de atendimento para o item Buffet?

2.2. Existe quantidade mínima e/ou máxima de pessoas por solicitação desse serviço?

3. Estrutura necessária para execução do Buffet

Além do fornecimento dos alimentos e dos rechauds para conservação dos alimentos aquecidos, solicita-se esclarecer quais materiais deverão ser obrigatoriamente fornecidos pela contratada para a execução completa do serviço.

Especificamente, deverão ser disponibilizados:

- pratos;
- talheres;
- copos;
- guardanapos;
- toalhas de mesa;
- mesas de apoio;
- lixeiras;
- garrafas térmicas;
- ou quaisquer outros utensílios necessários à prestação do serviço?

Caso existam outros materiais obrigatórios, solicitamos que sejam informados.

4. Higienização dos utensílios

Caso seja de responsabilidade da contratada o fornecimento de pratos, copos, talheres e demais utensílios reutilizáveis, a higienização desses materiais também será de responsabilidade da contratada ou será realizada pela Administração?

5. Montagem e desmontagem da estrutura

5.1. Após a realização do serviço de buffet, os equipamentos e utensílios utilizados (rechauds e demais materiais) deverão ser retirados imediatamente pela contratada ou poderão permanecer no local para utilização posterior?

5.2. Caso seja necessária a retirada ao término do evento, existe horário previamente estabelecido para desmontagem e recolhimento da estrutura?

6. Locais de atendimento

Os fornecimentos poderão ocorrer simultaneamente em mais de um endereço no mesmo dia, exigindo atendimento concomitante por parte da contratada?

7. Horários de atendimento

Existe horário padrão para entrega das marmitas, lanches e montagem do buffet ou as solicitações poderão ocorrer em horários variados, conforme necessidade da Administração?

8. Equipe operacional

Para a execução do buffet, será necessária a permanência de funcionários da contratada durante toda a realização do evento para atendimento e reposição dos alimentos ou a obrigação da contratada limita-se à montagem inicial e disponibilização do serviço?

9. Tempo de permanência

Caso seja necessária a permanência da equipe no local, existe tempo médio estimado para execução dos serviços em cada evento?

10. Reposição dos alimentos

Durante a realização do buffet, será exigida reposição contínua dos alimentos conforme o consumo ou o fornecimento ocorrerá apenas na quantidade inicialmente disponibilizada?

11. Quantidade mínima por solicitação

Considerando que o edital informa não ser permitido à contratada estabelecer quantitativo mínimo para fornecimento, solicita-se confirmar se a Administração poderá realizar solicitações de qualquer quantidade de itens registrados em ata, inclusive para pequenas quantidades de marmitas, kits de lanches e salgados.

Os esclarecimentos solicitados têm como única finalidade possibilitar a correta formação dos preços e assegurar que a proposta comercial seja elaborada em total conformidade com as condições efetivas de execução do contrato, contribuindo para a isonomia entre os licitantes e para o fiel atendimento das necessidades da Administração.

Desde já agradecemos a atenção e permanecemos à disposição.

Atenciosamente,

Marina Teixeira

Responsável pelo Setor de Licitações

Gracinha Lanches LTDA

 Remetente notificado com Mailtrack · [Cancelar subscrição](#)

--



Milene Pinheiro Machado
Assessoria

Av. Paraguassú, nº 2070 - Centro - Imbé-RS
(51) 3627-8530 / 3627-8531 • (51) 3627-8500 (ramais 530 e 531)
saudeadm@imbe.rs.gov.br

Imbé
UM LUGAR CHEIO DE VIDA
Secretaria de Saúde
Departamento Administrativo,
Financeiro e de Planejamento

ACESSE NOSSO SITE: imbe.rs.gov.br
SIGA NOSSAS REDES SOCIAIS: [/prefeituraimbe](#)

Caso você não deseje mais receber e-mails deste endereço, por favor, responda esta mensagem com o título "SAIR".



assinatura_email_milene.jpg
110 KB

De : Secretaria de Saúde <saude@imbe.rs.gov.br>

qui., 30 de jul. de 2026 17:03

Assunto : Read-Receipt: Fwd: Pedido de esclarecimentos – Pregão Eletrônico nº 054/2026

📎 1 anexo

Para : CCGl <licitacao@imbe.rs.gov.br>

A mensagem enviada em 30 de julho de 2026 16:44:31 GMT-03:00 para saude@imbe.rs.gov.br com o assunto "Fwd: Pedido de esclarecimentos – Pregão Eletrônico nº 054/2026" foi exibida. Isso não garante que a mensagem tenha sido lida ou compreendida.

De : CCGl <licitacao@imbe.rs.gov.br>

qui., 30 de jul. de 2026 16:44

Assunto : Fwd: Pedido de esclarecimentos – Pregão Eletrônico nº 054/2026

Para : saude adm <saudeadm@imbe.rs.gov.br>, Secretaria de Saúde <saude@imbe.rs.gov.br>

Boa tarde,

Segue abaixo questionamentos da empresa do e-mail <licitacoesmarina@gmail.com>, favor responder para empresa com cópia para este departamento.

Att

DELIC

De: "MARINA LICITAÇÕES" <licitacoesmarina@gmail.com>

Para: "Departamento de Licitacao" <licitacao@imbe.rs.gov.br>

Enviadas: Quinta-feira, 30 de julho de 2026 15:22:51

Assunto: Pedido de esclarecimentos – Pregão Eletrônico nº 054/2026

Prezados(as),

Boa tarde.

Meu nome é **Marina Teixeira** e sou responsável pelo setor de Licitações da **Gracinha Lanches LTDA**.

Após análise do Edital do **Pregão Eletrônico nº 054/2026**, visando a correta compreensão das condições de execução do objeto e a elaboração de uma proposta comercial compatível com as exigências da Administração, solicitamos, por gentileza, os esclarecimentos abaixo:

1. Antecedência das solicitações

- 1.1. Qual será a antecedência mínima para solicitação do fornecimento de marmitas, kits de lanches, salgados e demais itens registrados em ata?
- 1.2. Haverá um prazo mínimo entre a solicitação e a entrega (por exemplo, 24 horas, 48 horas ou outro prazo definido) ou os pedidos poderão ocorrer para atendimento no mesmo dia?
- 1.3. Em caso de alteração, cancelamento ou acréscimo de quantitativos já solicitados, qual será o prazo mínimo para comunicação por parte da Administração?

2. Quantitativos das solicitações de Buffet

- 2.1. Existe uma estimativa de público médio por evento ou por local de atendimento para o item Buffet?
- 2.2. Existe quantidade mínima e/ou máxima de pessoas por solicitação desse serviço?

3. Estrutura necessária para execução do Buffet

Além do fornecimento dos alimentos e dos rechauds para conservação dos alimentos aquecidos, solicita-se esclarecer quais materiais deverão ser obrigatoriamente fornecidos pela contratada para a execução completa do serviço.

Especificamente, deverão ser disponibilizados:

- pratos;
- talheres;
- copos;
- guardanapos;
- toalhas de mesa;
- mesas de apoio;
- lixeiras;
- garrafas térmicas;
- ou quaisquer outros utensílios necessários à prestação do serviço?

Caso existam outros materiais obrigatórios, solicitamos que sejam informados.

4. Higienização dos utensílios

Caso seja de responsabilidade da contratada o fornecimento de pratos, copos, talheres e demais utensílios reutilizáveis, a higienização desses materiais também será de responsabilidade da contratada ou será realizada pela Administração?

5. Montagem e desmontagem da estrutura

5.1. Após a realização do serviço de buffet, os equipamentos e utensílios utilizados (rechauds e demais materiais) deverão ser retirados imediatamente pela contratada ou poderão permanecer no local para utilização posterior?

5.2. Caso seja necessária a retirada ao término do evento, existe horário previamente estabelecido para desmontagem e recolhimento da estrutura?

6. Locais de atendimento

Os fornecimentos poderão ocorrer simultaneamente em mais de um endereço no mesmo dia, exigindo atendimento concomitante por parte da contratada?

7. Horários de atendimento

Existe horário padrão para entrega das marmitas, lanches e montagem do buffet ou as solicitações poderão ocorrer em horários variados, conforme necessidade da Administração?

8. Equipe operacional

Para a execução do buffet, será necessária a permanência de funcionários da contratada durante toda a realização do evento para atendimento e reposição dos alimentos ou a obrigação da contratada limita-se à montagem inicial e disponibilização do serviço?

9. Tempo de permanência

Caso seja necessária a permanência da equipe no local, existe tempo médio estimado para execução dos serviços em cada evento?

10. Reposição dos alimentos

Durante a realização do buffet, será exigida reposição contínua dos alimentos conforme o consumo ou o fornecimento ocorrerá apenas na quantidade inicialmente disponibilizada?

11. Quantidade mínima por solicitação

Considerando que o edital informa não ser permitido à contratada estabelecer quantitativo mínimo para fornecimento, solicita-se confirmar se a Administração poderá realizar solicitações de qualquer quantidade de itens registrados em ata, inclusive para pequenas quantidades de marmitas, kits de lanches e salgados.

Os esclarecimentos solicitados têm como única finalidade possibilitar a correta formação dos preços e assegurar que a proposta comercial seja elaborada em total conformidade com as condições efetivas de execução do contrato, contribuindo para a isonomia entre os licitantes e para o fiel atendimento das necessidades da Administração.

Desde já agradecemos a atenção e permanecemos à disposição.

Atenciosamente,

Marina Teixeira

Responsável pelo Setor de Licitações

Gracinha Lanches LTDA

 Remetente notificado com Mailtrack · [Cancelar subscrição](#)

De : MARINA LICITAÇÕES <licitacoesmarina@gmail.com> qui., 30 de jul. de 2026 15:22
Assunto : Pedido de esclarecimentos – Pregão Eletrônico nº 054/2026
Para : licitacao@imbe.rs.gov.br

Prezados(as),

Boa tarde.

Meu nome é **Marina Teixeira** e sou responsável pelo setor de Licitações da **Gracinha Lanches LTDA**.

Após análise do Edital do **Pregão Eletrônico nº 054/2026**, visando a correta compreensão das condições de execução do objeto e a elaboração de uma proposta comercial compatível com as exigências da Administração, solicitamos, por gentileza, os esclarecimentos abaixo:

1. Antecedência das solicitações

- 1.1. Qual será a antecedência mínima para solicitação do fornecimento de marmitas, kits de lanches, salgados e demais itens registrados em ata?
- 1.2. Haverá um prazo mínimo entre a solicitação e a entrega (por exemplo, 24 horas, 48 horas ou outro prazo definido) ou os pedidos poderão ocorrer para atendimento no mesmo dia?
- 1.3. Em caso de alteração, cancelamento ou acréscimo de quantitativos já solicitados, qual será o prazo mínimo para comunicação por parte da Administração?

2. Quantitativos das solicitações de Buffet

- 2.1. Existe uma estimativa de público médio por evento ou por local de atendimento para o item Buffet?
- 2.2. Existe quantidade mínima e/ou máxima de pessoas por solicitação desse serviço?

3. Estrutura necessária para execução do Buffet

Além do fornecimento dos alimentos e dos rechauds para conservação dos alimentos aquecidos, solicita-se esclarecer quais materiais deverão ser obrigatoriamente fornecidos pela contratada para a execução completa do serviço.

Especificamente, deverão ser disponibilizados:

- pratos;
- talheres;
- copos;
- guardanapos;
- toalhas de mesa;

- mesas de apoio;
- lixeiras;
- garrafas térmicas;
- ou quaisquer outros utensílios necessários à prestação do serviço?

Caso existam outros materiais obrigatórios, solicitamos que sejam informados.

4. Higienização dos utensílios

Caso seja de responsabilidade da contratada o fornecimento de pratos, copos, talheres e demais utensílios reutilizáveis, a higienização desses materiais também será de responsabilidade da contratada ou será realizada pela Administração?

5. Montagem e desmontagem da estrutura

5.1. Após a realização do serviço de buffet, os equipamentos e utensílios utilizados (rechauds e demais materiais) deverão ser retirados imediatamente pela contratada ou poderão permanecer no local para utilização posterior?

5.2. Caso seja necessária a retirada ao término do evento, existe horário previamente estabelecido para desmontagem e recolhimento da estrutura?

6. Locais de atendimento

Os fornecimentos poderão ocorrer simultaneamente em mais de um endereço no mesmo dia, exigindo atendimento concomitante por parte da contratada?

7. Horários de atendimento

Existe horário padrão para entrega das marmitas, lanches e montagem do buffet ou as solicitações poderão ocorrer em horários variados, conforme necessidade da Administração?

8. Equipe operacional

Para a execução do buffet, será necessária a permanência de funcionários da contratada durante toda a realização do evento para atendimento e reposição dos alimentos ou a obrigação da contratada limita-se à montagem inicial e disponibilização do serviço?

9. Tempo de permanência

Caso seja necessária a permanência da equipe no local, existe tempo médio estimado para execução dos serviços em cada evento?

10. Reposição dos alimentos

Durante a realização do buffet, será exigida reposição contínua dos alimentos conforme o consumo ou o fornecimento ocorrerá apenas na quantidade inicialmente disponibilizada?

11. Quantidade mínima por solicitação

Considerando que o edital informa não ser permitido à contratada estabelecer quantitativo mínimo para fornecimento, solicita-se confirmar se a Administração poderá realizar solicitações de

qualquer quantidade de itens registrados em ata, inclusive para pequenas quantidades de marmitas, kits de lanches e salgados.

Os esclarecimentos solicitados têm como única finalidade possibilitar a correta formação dos preços e assegurar que a proposta comercial seja elaborada em total conformidade com as condições efetivas de execução do contrato, contribuindo para a isonomia entre os licitantes e para o fiel atendimento das necessidades da Administração.

Desde já agradecemos a atenção e permanecemos à disposição.

Atenciosamente,

Marina Teixeira

Responsável pelo Setor de Licitações

Gracinha Lanches LTDA



Remetente notificado com Mailtrack · [Cancelar subscrição](#)