

FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO DE CONTRATO

UNIDADE: HOSPITAL DA MULHER DO AGRESTE SETOR: COORDENAÇÃO GERAL  
SOLICITANTE: GESTÃO DA UNIDADE GESTOR DO CONTRATO: GESTÃO DA UNIDADE  
SERVIÇO: Serviço de preparo e fornecimento de refeições

APROVAÇÃO ACESSORIA OPERACIONAL (AO):

**Orientações:**

Este formulário deve ser encaminhado à Assessoria Institucional (AI), capeando todo o processo, após validação final do processo de compra pela Assessoria Operacional (AO), sempre que o processo de aquisição de produtos/serviços demandar a formalização de contrato. Para encaminhamento do processo à AI deve ser observado o check-list a seguir e indicado o descritivo do objeto contratado.

- Solicitação da área demandante
- Proposta validada e assinada pelo setor e superintendência Geral;
- Mapa de preços;
- 03 cotações de modo a comprovar que a proposta vencedora é mais vantajosa à Administração Pública;
- Termo de Homologação
- Minuta de contrato (se houver)

Objeto contratado (serviço/produto adquirido): Serviços de preparo e fornecimento de refeições - desjejum, almoço e jantar, afora três lanches diários (manhã, tarde e noite), para pacientes, acompanhantes e colaboradores do HMA

Valor do serviço/ Produto e forma de pagamento: Valor de cada serviço: Funcionários e acompanhantes: R\$8,93, R\$15,28 e R\$13,85. Pacientes dietas Livre/ branda / pastosa R\$8,71, R\$13,50, R\$12,50 e R\$6,02. Pacientes dieta líquida-pastosa R\$6,77, R\$6,77, R\$6,77 e R\$5,38. Pacientes dieta líquida R\$5,38, R\$5,38, R\$5,38 e R\$5,16. Lanche Vitamina com leite de soja R\$6,00. Com pagamento mensal conforme demanda.

Vigência: 12 meses.

Data/Mês/Ano de início do contrato (Prestação do Serviço): DEFINIR COM GESTOR DO CONTRATO

Outras informações relevantes: TE.014.2025-CONTRATAÇÃO CORPORATIVA FORN REFEIÇÕES

Fornecedor: R. S. SOLUCOES EM REFEICOES LTDA

CNPJ: 38.446.162/0001-20

Contato: ROMILDO

Telefone: 81 9119-3100

Email: diretoria.mchefs@gmail.com

APROVAÇÃO ASSESSORIA INSTITUCIONAL (AI) PARA SOLICITAÇÃO DA MINUTA DO CONTRATO AO JURÍDICO

ENCAMINHAR SOLICITAÇÃO PARA:  
DATA SOLICITAÇÃO AO JURÍDICO:

**TERMO DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA**  
**PROCESSO DE CONTRATAÇÃO DE TERCEIROS Nº 014/2025**  
**CONTRATO CORPORATIVO**

**RESUMO:** Contratação pela modalidade de “contrato corporativo” da empresa R. S. SOLUCOES EM REFEICOES EIRELI pelo Hospital da Mulher do Agreste - HMA, para a prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, de acordo com a demanda e as especificações técnicas do Hospital Contratante e em conformidade com as condições comerciais já contratadas pelas Unidades de Saúde Sob Gestão abaixo nominadas:

- UPAE Ministro Fernando Lyra – Caruaru/PE;
- Hospital São Sebastião – Caruaru/PE;
- UPA Honorata de Queiroz Galvão – Igarassu/PE;
- UPAE Dom Acácio Rodrigues – Palmares/PE;

- **OBJETO**

- Visa, o presente Termo de Especificação Técnica, detalhar os elementos necessários para a formalização de novo contrato entre o Hospital da Mulher do Agreste - HMA e a empresa **R. S. SOLUCOES EM REFEICOES EIRELI**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n.º 38.446.162/0001-20, **para a prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições - desjejum, almoço e jantar, afóra três lanches diários (manhã, tarde e noite), para pacientes, acompanhantes e colaboradores do HMA, nas seguintes condições:**

- Para Funcionários e Acompanhantes:

a.1) Desjejum, Almoço e Jantar (com e sem descartáveis);

- Para pacientes:

b.1) Dieta Livre, Branda e Pastosa: Desjejum, Lanche da Manhã, Almoço, Lanche da Tarde, Jantar e Lanche da Noite (com e sem descartáveis);

b.2) Dietas Líquidas de prova: Desjejum, Lanche da Manhã, Almoço, Lanche da Tarde, Jantar e Lanche da Noite (com e sem descartáveis);

b.3) Dietas líquidas de completa: Desjejum, Lanche da Manhã, Almoço, Lanche da Tarde, Jantar e Lanche da Noite (com e sem descartáveis);

b.4) Dietas líquidas pastosa: Desjejum, Lanche da Manhã, Almoço, Lanche da Tarde, Jantar, Lanche da Noite e Lanche com leite de soja (com e sem descartáveis).

- A presente contratação se fundamenta no critério de “Contratação Corporativa”, previsto no item 4, subitem “a”, inciso “vi”, letra “f” do Regulamento para Contratação de Serviços de Terceiros do HCP GESTÃO e deverá observar, **naquilo que for compatível**, os termo e condições contratualizadas pelas Unidades de Saúde Sob Gestão acima indicadas.
- A contratação deve ser baseada nas condições comerciais praticadas nos contratos já mantidos entre a R. S. SOLUCOES EM REFEICOES EIRELI e as Unidades de Saúde Sob Gestão – HCP GESTÃO, salvo aspectos técnicos (quantitativos, tipos de refeições, tipos de preparos, jornada, etc), próprios da unidade contratante, bem como aspectos comerciais relacionados ao momento da contratação com o HMA, como eventuais atualizações de preços que ainda não tenham sido incorporadas aos contratos mantidos pelas Unidades de Saúde sob Gestão, desde que devidamente demonstrados na proposta da empresa e aprovados pelo gestor responsável, mediante decisão fundamentada.
- A execução dos serviços deverá observar as condições técnicas e exigências contidas no Termo de Referência, Anexo I do Edital de Seleção Pública nº 0002.0006.SES/2023.

- **DA JUSTIFICATIVA:**

- O HOSPITAL DA MULHER DO AGRESTE tem perfil de hospital de grande porte, com 198 leitos gerais, contabilizados aqueles destinados ao internamento (169), distribuídos entre leitos de enfermaria, UTI, UCI e etc, a urgência e emergência (09) e a casa da gestante, bebê e puérpera (20).
- O HOSPITAL DA MULHER DO AGRESTE disponibilizará atendimentos de Urgência e Emergência 24 horas por dia, ininterruptamente, com oferta de acolhimento e assistência em especialidades ginecológicas e obstétricas, com o a realização de cirurgias e partos de alto risco e atendimento às pessoas vítimas de violência sexual.

- Consoante especificado no Termo de Referência, Anexo I do Edital de Seleção Pública nº 0002.0006.SES/2023, o serviço de assistência hospitalar inclui alimentação dos pacientes e acompanhantes, bem como nos custos operacionais do Contrato de Gestão nº001/2025 estão inclusos os custos com alimentação dos colaboradores do HMA.
- Considerando os fatos acima elencados, é indispensável que a OSS Contratada promova o fornecimento da alimentação dos pacientes e acompanhantes, bem como dos colaboradores da Unidade.
- A contratação corporativa do prestador acima elencado garante um controle de qualidade mais eficaz, considerando que se trata de prestador de serviço que já integra a cadeia de parceiros comerciais da OSS, com serviço já atestado e aprovado.

- **DA PROPOSTA DE PREÇO**

- A R. S. SOLUCOES EM REFEICOES EIRELI deverá apresentar proposta comercial de acordo com as especificidades técnicas e necessidades específicas do HMA, devendo conter:
  - Prazo de validade, não inferior a 30 (trinta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação;
  - Os serviços terão início de a partir da formalização do respectivo contrato, podendo a data ser ajustada entre as partes, diante da necessidade de ajustes técnicos e treinamento para implantação.
  - A proposta deve conter preço fixo, em algarismo e por extenso (total), prevalecendo este último em caso de divergência, expresso em moeda corrente nacional (R\$);
  - No preço proposto estarão inclusas todas as despesas da CONTRATADA referentes a prestação do serviço objeto deste processo de contratação, incluindo, mas não se limitando a: mão de obra, tributos, taxas e contribuições, encargos decorrentes de acidentes de trabalho e obrigações

cíveis, trabalhistas e/ou previdenciárias, licenças e autorizações municipais, estaduais e federais necessárias, responsabilizando-se a CONTRATADA pelo pagamento, obtenção e manutenção das condições de funcionamento da empresa, exceto as despesas não previstas inicialmente no escopo do contrato e pós implementação do serviço.

- Nome ou razão social do proponente, CNPJ, endereço completo, telefone e endereço eletrônico (e-mail) para contato;
- Não serão aceitos preços irrisórios e/ou irrealizáveis, cabendo à Sociedade Pernambucana de Combate ao Câncer, através da unidade de saúde citada nesse Processo de Contratação, promover verificações ou diligências que se fizerem necessárias, objetivando a comprovação da regularidade da cotação ofertada.
- A apresentação da proposta implicará em plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Processo de Contratação.
- As propostas deverão ser enviadas ao Setor de Compras do HCP Gestão, SOCIEDADE PERNAMBUCANA DE COMBATE AO CÂNCER – SPCC no período de **18/03/2025** à **21/03/2025**, através do e-mail [contratacaodeservicos@hcpgestao.org.br](mailto:contratacaodeservicos@hcpgestao.org.br), em arquivo PDF digitalizado, ou outro meio eletrônico idôneo e assinado pelo representante legal.
- A análise formal das propostas será realizada pelo Coordenador e/ou Supervisor de Compras do HCP Gestão e o resultado será encaminhado para a avaliação da Superintendência Geral do HCP GESTÃO.
- O preço proposto deve ser igual ou menor que o preço atualmente praticado pela R. S. SOLUCOES EM REFEICOES EIRELI com as Unidades de Saúde Sob Gestão da SPCC, salvo preços de itens não previstos nos contratos já firmados com o HCP GESTÃO e necessários à Unidade de Saúde Contratante (HMA).
- Caso não se verifique o cumprimento do item 3.2, acima, o setor de Compras deverá fazer busca ativa no mercado de no mínimo 2 cotações de empresas distintas, para avaliar a vantajosidade econômica do preço oferecido pela R. S. SOLUCOES EM

REFEICOES EIRELI.

- **DO SERVIÇO**

- O prazo da prestação de serviço será de 12 (doze) meses, com possibilidade de prorrogação, mediante acordo entre as partes e assinatura de Termo Aditivo.
- O contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, sem pagamento de multa, mediante aviso prévio de 30 dias.

- **DA CONDIÇÃO DE PARTICIPAÇÃO**

- Poderá apresentar proposta de preço a pessoa jurídica que já tenha contrato com o mesmo objeto descrito no item 1 do presente Termo, firmado junto a Sociedade Pernambucana de Combate ao Câncer – SPCC, para atendimento de suas unidades, com vigência ativa e em execução.
- O prestador interessado deverá apresentar os seguintes documentos de habilitação:
  - Contrato Social em vigor (inicial e última alteração), ou última consolidação, devidamente registrado na Junta Comercial ou publicado na forma da Lei ou, ainda, Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede da empresa;
  - No caso de sociedade por ações e demais sociedades que elejam seus administradores em atos apartados, deverão ser apresentados tais documentos, devidamente registrados no órgão competente.
  - APENAS PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE: Para beneficiar-se do tratamento jurídico diferenciado previsto na Lei Complementar 123/2006, apresentar Declaração de Porte da Empresa, devendo anexar a certidão expedida pela Junta Comercial.

- Certidões de Regularidades: a) Prova de regularidade referente a Tributos Federais e Dívida Ativa da União, abrangendo inclusive as Contribuições Sociais, nos termos da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1751/2014, em plena validade; b) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS): Certidão de Regularidade de Fornecedor – CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal, em plena validade; c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, em plena validade; d) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, em plena validade; e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitida pela Justiça do Trabalho, em plena validade.
- Atestado(s) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove(m) a prestação de serviços compatível em características e quantidades com o objeto Termo de Especificação Técnica, informando eventuais ocorrências e o grau de satisfação.
- É proibida a participação de empresas que tenham em seu quadro societário pessoas com relação de parentesco com os diretores, coordenadores gerais, coordenadores administrativos e financeiros das unidades sob gestão, bem como com os gerentes, diretores e superintendente do nível central do HCP GESTÃO.
- É proibida a participação de empresas que tenham em seu quadro societário, ainda que na condição de minoritários, pessoas condenadas judicialmente pela prática de crimes de corrupção e lavagem de dinheiro.
- **DO CRITÉRIO DE ESCOLHA DA MELHOR PROPOSTA.**
- A seleção da empresa dar-se-á em função do critério de “Contrato Corporativo”, conforme disposto no item 4, inciso “vi”, letra “f” do Regulamento de Contratação de Terceiros do HCP GESTÃO.
- A contratação pelo Hospital da Mulher do Agreste-HMA do serviço descrito no item 1 do presente Termo de Especificação Técnica, requer as mesmas especificações técnicas e compatibilidade de solução oferecidos pela Contratada para as Unidades de Saúde Sob Gestão da SPCC que mantem contrato de prestação de serviços com a R. S. SOLUCOES EM REFEICOES EIRELI, garantindo-se uniformidade no padrão de qualidade e confiabilidade dos serviços prestados, fatores amplamente necessários ao bom

funcionamento da unidade hospitalar e a prestação de uma assistência à saúde eficaz.

- **DO CONTRATO**

- Após a homologação do resultado será elaborado o respectivo contrato pela Diretoria Institucional do HCP GESTÃO, em nome da unidade de saúde do Hospital da Mulher do Agreste – HMA, que será beneficiada com o serviço a ser contratado, contemplando todas as regras contratuais previstas no Regulamento de Contratação de Serviços do HCP GESTÃO, conforme o valor que será determinado a partir da conclusão do presente processo.
- O contrato será assinado virtualmente, pela plataforma de assinatura eletrônica do HCP Gestão, e deve ser assinado no prazo de 5 dias após a sua disponibilização para a empresa contratada.
- No caso da não assinatura do contrato no prazo estabelecido, ou havendo recusa em fazê-lo, sem justa causa, a SPCC/HCP GESTÃO determinará a abertura de novo processo de contratação.

- **DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

- Obriga-se a contratada a cumprir as obrigações legais, tributárias, trabalhistas, previdenciárias etc., não respondendo as unidades de saúde citadas no presente processo, nem solidária, nem subsidiariamente pelas obrigações da contratada.
- Em caso de eventual condenação da unidade de saúde CONTRATANTE, por ato ou fato atribuído à CONTRATADA, decorrente de inadimplemento de obrigação contratual, poderá a CONTRATANTE exercer o direito de regresso.
- É vedada a participação de empresas em consórcio, assim como qualquer subcontratação ou repasse dos serviços contratados, sob a pena de imediato cancelamento do contrato.

- A CONTRATADA deverá prestar os serviços objetos deste contrato observando o mais alto padrão técnico profissional, de ética, qualidade e eficiência, guardando irrestrito e absoluto sigilo sobre informações e documentos a que tiver acesso em função da execução dos serviços contratados, bem como prestar contas dos valores a reembolsar ou a receber.
- Os serviços terão início a partir da assinatura do contrato, podendo ser ajustado entre as partes, diante da necessidade de ajustes técnicos e treinamento para implantação.

- **FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

- A competência pela fiscalização dos serviços contratados será definida pela Superintendência Geral do HCP GESTÃO no ato de assinatura do contrato, a quem incumbirá acompanhar a conformidade da prestação de serviços.

- **DO PAGAMENTO**

- O pagamento será efetuado mensalmente, conforme programação financeira da Unidade de Saúde CONTRATANTE, através de depósito em conta bancária em nome e CNPJ da CONTRATADA, após o atesto na Nota Fiscal correspondente.
- Os valores de referência e a composição do saldo a pagar em cada mês, devem estar em conformidade com a proposta e o contrato de cada unidade de saúde, sob pena de glosa.

- **NORMAS DE INTEGRIDADE CORPORATIVA E CLÁUSULAS ANTICORRUPÇÃO**

- A CONTRATADA, suas entidades controladoras e controladas, seus respectivos administradores, funcionários e representantes legais, comprometem-se, ainda que por intermédio de terceiros ou subcontratados, a:
  - Não oferecer, autorizar ou realizar qualquer pagamento, concessão de benefícios, presentes, entretenimentos ou gratificações, bem como não oferecer qualquer

vantagem em função dos serviços prestados a: oficial, agente, servidor ou representante de órgão ou entidade pública, direta ou indireta, nacional ou estrangeira, ou qualquer pessoa que faça as suas vezes; candidatos ou detentores de mandatos eletivos, partidos políticos e seus representantes, ou qualquer parente, assessor ou pessoa próxima desses indivíduos;

- Não financiar, custear, patrocinar ou, de qualquer modo, subvencionar a prática de atos ilícitos;
- Não utilizar interposta pessoa física, ou jurídica, para ocultar ou dissimular seus reais interesses, ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;
- Não frustrar, fraudar, obter ou manter benefício indevido em decorrência de licitações ou contratos públicos;
- Não obstar qualquer atividade de investigação ou fiscalização em que estejam envolvidas, seja por parte do controle interno da CONTRATANTE ou dos órgãos de controle externo, inclusive no âmbito de agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional;
- Comunicar qualquer situação que configure violação ou suspeita de violação ao presente contrato, especialmente as situações que violem as Leis Federais nº 8.429/2009 e nº 12.846/2013, bem como a Lei Estadual nº 16.309/18 e o Decreto Municipal nº 27.627/2013, que institui o Código de Ética Municipal do Servidor da Prefeitura do Recife.
- A CONTRATADA se compromete a não contratar pessoas, físicas ou jurídicas, que tenham, em seu quadro societário, relação de parentesco, em linha reta ou colateral, até o 3º grau, com os membros do corpo gerencial da Unidade de Saúde tomadora dos serviços, bem como do núcleo gestor da Organização Social de Saúde CONTRATANTE e suas entidades controladoras e controladas.
- O não cumprimento das obrigações aqui previstas poderá ensejar a responsabilização por perdas e danos e a rescisão do contrato de prestação de serviços, sem prejuízo de comunicação/relatório às autoridades competentes.

- **DISPOSIÇÕES GERAIS**

- A critério da Superintendência Geral do HCP GESTÃO e por conveniência administrativa, a presente contratação poderá ser revogada ou ter adiada a sua efetivação.
- Dúvidas sobre este Processo de Contratação poderão ser esclarecidas pelo e-mail [contratacaodeservicos@hcpgestao.org.br](mailto:contratacaodeservicos@hcpgestao.org.br).
- O presente contrato não implica em exclusividade de serviços para com a CONTRATANTE, por parte da CONTRATADA, nem implica vínculo empregatício, de qualquer espécie.

- **DA RESCISÃO AUTOMÁTICA**

- A extinção ou o término da vigência do Contrato de Gestão das unidades de saúde supracitadas, firmado entre a Organização Social de Saúde e o Governo do Estado de Pernambuco, opera, automaticamente, a rescisão do contrato de prestação de serviços previsto no presente Processo de Contratação, independente de aviso prévio da Contratante.

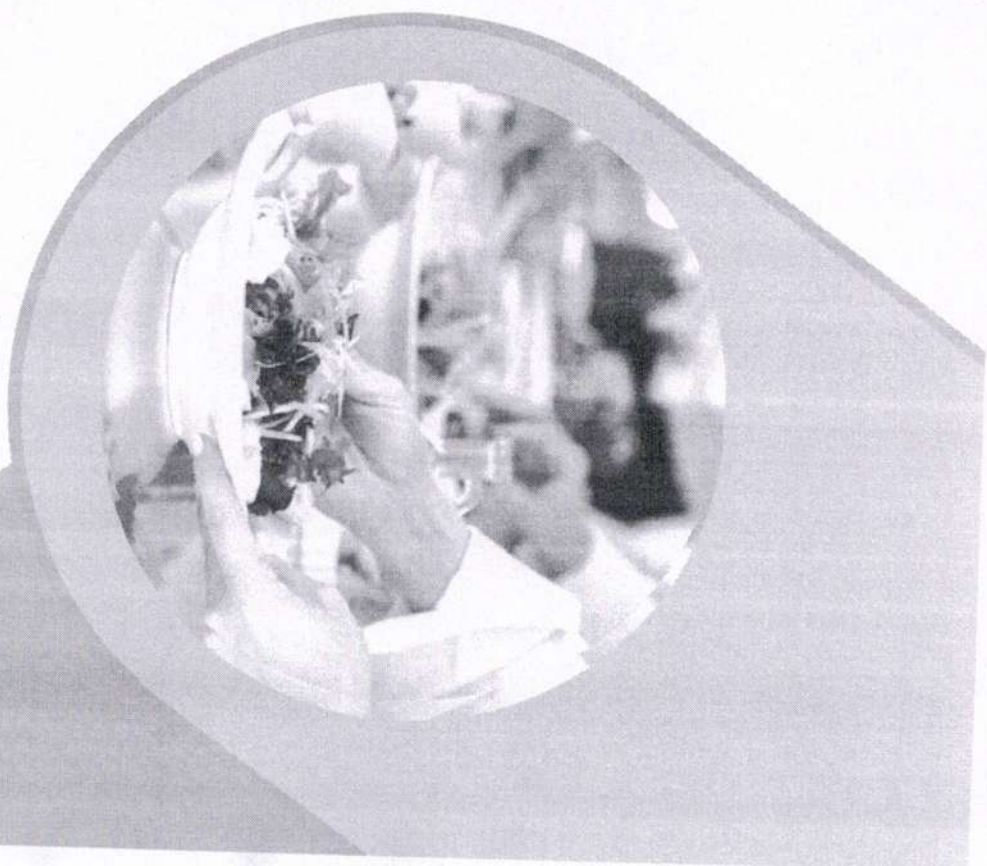
**Recife-PE, 17 de março de 2025**

**Superintendência Geral do HCP GESTÃO**



# PROPOSTA COMERCIAL

HOSPITAL DA MULHER DO AGRESTE





# QUEM SOMOS

A **Masterchefs** iniciou suas atividades em 2012. Somos uma empresa especializada em prestar soluções em refeições corporativas e no âmbito de refeições hospitalares.

Produzimos refeições de acordo com a necessidade do cliente, baseada no perfil dos seus colaboradores e no padrão de cardápios (do simples ao mais sofisticado).

Produzimos mais de **30.000 refeições mensais** e estamos prontos para atendê-los com todas as exigências legais.



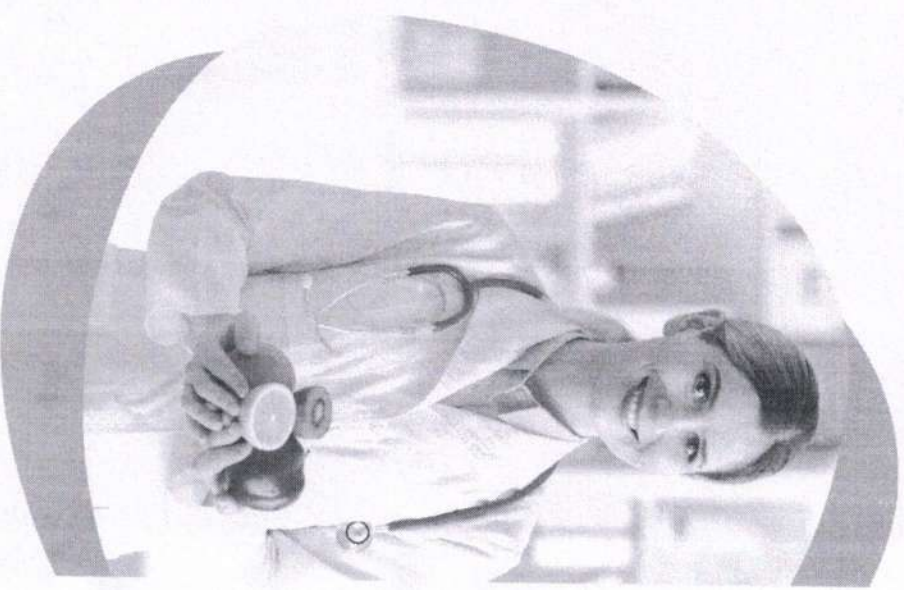
## GESTÃO DA QUALIDADE

A Qualidade e a Segurança Alimentar são prioridades na prestação dos serviços da Masterchefs. Temos um rígido controle nos processos, que se inicia desde a seleção de fornecedores e produtos e segue com a padronização dos processos de controle de qualidade no armazenamento, produção e distribuição das refeições.

Realizando controle de temperatura de equipamentos, dos alimentos preparados, bem como coleta de amostras de tudo que é produzido em nossas cozinhas. Além de um efetivo controle de higienização de utensílios, hot box, cubas que são utilizadas diariamente.

# EQUIPE

Contamos com uma equipe de Nutricionistas capacitadas e com experiência na área de produção de refeições, instruídas no Controle e Qualidade dos alimentos, bem como funcionários que são acompanhados diariamente e capacitados seguindo as normas das Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos.





# **A IMPORTÂNCIA DA ALIMENTAÇÃO CORPORATIVA**

A alimentação corporativa vem se consolidando como uma poderosa ferramenta para promover um ambiente de trabalho saudável e produtivo, proporcionando aos colaboradores de uma empresa a criação de hábitos alimentares saudáveis, representando o comprometimento da organização com a saúde e satisfação de sua equipe.



# SERVIÇOS

## **REFEIÇÃO TRANSPORTADA**

Especializada em refeições transportadas, que são preparados em nossa cozinha, seguindo os rígidos controles de processos e boas práticas na manipulação de alimentos.

As refeições são entregues em hot box, recipientes que mantêm a temperatura ideal até o momento do consumo, visando sempre o comprometimento com a segurança alimentar e a qualidade das refeições entregues.

Todas as refeições passam por uma inspeção de qualidade.

## **ADMINISTRAÇÃO DE REFEITÓRIOS**

Fazemos a gestão do seu refeitório por completo, desde a montagem do mesmo até o fornecimento de refeições no dia a dia.

Contamos com uma equipe completa de profissionais que ficam sob nossa responsabilidade, sendo eles, cozinheiros, auxiliares, nutricionistas e chefes de cozinha.

Nossa operação conta com um rígido controle de qualidade, respeitando as boas práticas de fabricação.



**HOSPITAL SÃO SEBASTIÃO**  
CARUARU - PE



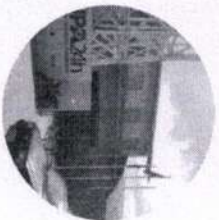
**UPA IGARASSU**  
IGARASSU - PE



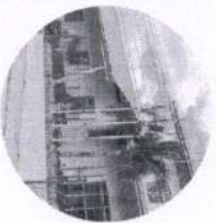
**INSTITUTO DO CÂNCER INFANTIL  
DO AGRESTE**  
CARUARU - PE



**UPAE CARUARU**  
CARUARU - PE



**UPA BARRA DE JANGADA**  
BARRA DE JANGADA - PE



**UPA SAO LOURENÇO DA MATA**  
SÃO LOURENÇO DA MATA- PE

**CLIENTES**

## Padrão das refeições servidas: Funcionários e acompanhantes:



### Desjejum

- 1 opção de fruta (melancia ou melão ou mamão ou banana ou laranja), unidade ou porção de 150g;
- 1 opção de bebida (café preto ou suco de polpa\*) – 180ml;
- Opção 01:
  - Pão francês – 50g ou Cuscuz – 200g
  - Proteína – 100g (ovo de galinha ou salsicha ou queijo coalho ou carne moída) ;
- Opção 02:
  - Tubérculo – 200g ou Cuscuz – 200g;
  - Proteína – 100g (ovo de galinha ou salsicha ou queijo coalho ou carne moída) ;

Obs: eventualmente bolo no lugar do pão

### Almoço

- Suco de polpa\* – 180ml;
  - Salada crua ou cozida – 80g ;
  - Feijão carioca ou preto ou tropeiro – 200g
  - Arroz refogado – 180g ;
  - Guarnição – espaguete ou purês ou gratinados ou farofas ou pirão – 80g
  - Proteínas – 120g sem osso 180g com osso;
  - carnes vermelhas, coxa c/ sobrecoxa, filé de frango, peixe em posta, embutidos: toscana e caldresa – em menor incidência);
- Incidência:  
60% carnes brancas na 1ª opção  
40% carnes vermelhas na 2ª opção

### Jantar

- 1 opção de bebida (café preto ou suco de polpa) – 180ml;
- Opção 01:
  - Pão francês – 50g Sopa (carne ou frango ou feijão ou caldo verde) – 300g ;
- Opção 02:
  - Tubérculo – 200g ou Cuscuz – 200g;
  - Proteína – 120g (ovo de galinha ou salsicha ou queijo coalho ou carne moída ou frango coxa ou filé de frango).

\*Opções suco de polpa: tamarindo, caju, acerola, manga, goiaba e abacaxi)

*As refeições oferecidas aos funcionários e acompanhantes são estimadas e calculadas de acordo com as ingestões dietéticas de referências – DRIs (dietary reference intakes), que compreendem um conjunto de valores de referência de ingestão de nutrientes para população de indivíduos saudáveis. Valor calórico total 2.000 kcal/dia.*

## Padrão das refeições servidas: Pacientes dieta - livre/ branda/ pastosa



### Desjejum

- 1 opção de fruta (melancia ou melão ou mamão ou banana ou laranja);
- 01 unidade ou porção de 150g Ou Suco de polpa\* – 180ml;
- Café preto ou café c/ leite ou chá – 180ml;
- Tubérculo/ cuscuz – 200g ou Pão – 50g;
- Proteína – 100g (ovo de galinha ou queijo coalho ou carne moída ou filé de frango).

### Almoço

- Suco de polpa\* – 180ml;
- Arroz parboilizado ou integral – 150g;
- Feijão carioca ou preto ou macassar – 180g;
- Proteína – 120g (carne vermelha magra ou coxa c/ sobrecoxa ou filé de frango ou filé de peixe – 1vez/ semana);
- Salada cozida – 80g.

### Jantar

- 1 opção de fruta (melancia ou melão ou mamão ou banana ou laranja) –
- 01 unidade ou porção de 150g Ou Suco de polpa – 180ml
- Café preto ou café c/ leite ou chá – 180ml
- Tubérculo/ cuscuz – 200g ou Pão – 50g Sopa de carne ou canja – 180ml
- Proteína – 120g (ovo de galinha ou queijo coalho ou carne moída ou filé de frango)

### Lanche

- Suco de polpa ou vitamina ou iogurte – 180ml / 90g
- Bolacha ou biscoito ou torrada – 30g
- Lanches com proteína de soja – 180ml

\*Opções suco de polpa: tamarindo, cajú, acerola, manga, goiaba e abacaxi)

Consistência das dietas oferecidas (de acordo com a necessidade nutricional e/ou patologia ou condição clínica associada) Dieta livre Dieta branda Dieta pastosa Dieta líquida-pastosa Dietas líquidas (completa, total e de prova). Também são utilizados como referências as DRIs (dietary reference intakes), a ingestão de energia proposta para indivíduos sem risco nutricional deverá ser de 2.000 kcal/ dia.

## Padrão das refeições servidas: Pacientes dieta - Líquida-pastosa



### Desjejum

- Suco de polpa – 180ml;
- Café preto ou café c/ leite ou chá – 180ml;
- Creme de tubérculo ou papas – 200g;
- Proteína adicionada nos cremes (ovo de galinha ou requeijão ou queijo coalho ou filé de frango) – 100g;
- Desjejum pacientes dieta: Líquida
- Suco de polpa – 180ml
- Leite ou chá – 180ml

### Almoço

- Suco de polpa – 180ml
- Sopa creme liquidificada – 250 g

### Jantar

- Suco de polpa – 180ml
- Sopa creme liquidificada – 250 ml

\*Opções suco de polpa: tamarindo, caju, acerola, manga, goiaba e abacaxi)

Consistência das dietas oferecidas (de acordo com a necessidade nutricional e/ou patologia ou condição clínica associada) Dieta livre Dieta branda Dieta pastosa Dieta líquida-pastosa Dietas líquidas (completa, total e de prova). Também são utilizadas como referências as DRIs (dietary reference intakes), a ingestão de energia proposta para indivíduos sem risco nutricional deverá ser de 2.000 kcal/ dia.

## Descartáveis de uso diário



	Desjejum	Almoco	Jantar	Lanche
<b>Funcionários e acompanhantes:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Copo de 180ml (01 und);</li> <li>• Guardanapos;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Copo de 180ml (01 und);</li> <li>• Guardanapos;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Copo de 180ml (01 und);</li> <li>• Guardanapos;</li> </ul>	
<b>Pacientes livres, brandas e pastosas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saco de hambúrguer -02 und</li> <li>• Copo de 180 ml -02 und</li> <li>• Marmita isopor média -01 und</li> <li>• Kit talher</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saco de hambúrguer -01 und</li> <li>• Copo de 180 ml -01 und</li> <li>• Marmita isopor média -01 und</li> <li>• Kit talher.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saco de hambúrguer -02 und</li> <li>• Copo de 180 ml -02 und</li> <li>• Marmita isopor média -01 und</li> <li>• Kit talher</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saco de hambúrguer -02 und</li> <li>• Copo de 180ml -01 und</li> </ul>
<b>Pacientes liquidas-pastosas e líquida</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saco de hambúrguer -03 und</li> <li>• Copo de 180 ml -02 und</li> <li>• Copo de 250 ml -01 und</li> <li>• Kit talher</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saco de hambúrguer -02 und</li> <li>• Copo de 180 ml -02 und</li> <li>• Copo de 250 ml - 01 und</li> <li>• Kit talher</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saco de hambúrguer -02 und</li> <li>• Copo de 180 ml -02 und</li> <li>• Copo de 250 ml - 01 und</li> <li>• Kit talher</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saco de hambúrguer -1 und</li> <li>• Copo de 180ml -01 und</li> </ul>

# Orçamento



Preço das refeições	Desjejum	Almoco	Jantar	Lanche
Funcionários e acompanhantes:	8,93	15,28	13,85	
Pacientes dietas Livre/ branda / pastosa	8,71	13,50	12,50	6,02
Pacientes dieta líquida-pastosa	6,77	6,77	6,77	5,38
Pacientes dieta líquida	5,38	5,38	5,38	5,16
<b>Lanche</b> Vitamina com leite de soja	6,00			

## Informações Importantes

---



01 - Por se tratar de uma contratação corporativa para fins de cálculos dos valores foi considerado o valor do contrato da UPA Igarassu para refeições de pacientes e acompanhantes reajustados pelo IPCA em março /2025.

Para os demais itens foi considerado os valores do contrato do Hospital São Sebastião também reajustados pelo IPCA do mesmo período, salvo no caso de dietas de pacientes que o valor foi reequilibrado para as necessidades atuais.

02 - Para fins de faturamento fica estabelecido em contrato o quantitativo diario de refeições a serem fornecidas, qualquer alteração deverá ser comunicada com antecedência mínima de 24 horas por email a Master Chef.

A Master Chef realizará diariamente junto com a contratante o controle do quantitativo de refeições fornecidas para melhor entendimento das necessidades das duas partes.



✉ Email: [diretoria.mchefs@gmail.com](mailto:diretoria.mchefs@gmail.com)

☎ Telefone: 81 - 9. 9119-3100

*Recibo, 21 de março de 2025*

*Paulo de Souza*  
38.446.162/0001-20  
R. S. SOLUÇÕES EM REFEIÇÕES EIRELI



# REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

## CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO <b>38.446.162/0001-20</b> MATRIZ	<b>COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL</b>	DATA DE ABERTURA <b>14/09/2020</b>	
NOME EMPRESARIAL <b>R. S. SOLUCOES EM REFEICOES LTDA</b>			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) <b>MASTER CHEFS</b>		PORTE <b>ME</b>	
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL <b>56.20-1-01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas</b>			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS <b>47.12-1-00 - Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns</b> <b>56.11-2-01 - Restaurantes e similares</b> <b>56.20-1-04 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar</b>			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA <b>206-2 - Sociedade Empresária Limitada</b>			
LOGRADOURO <b>AV INACIO MONTEIRO</b>	NÚMERO <b>98</b>	COMPLEMENTO <b>*****</b>	
CEP <b>50.721-275</b>	BAIRRO/DISTRITO <b>CORDEIRO</b>	MUNICÍPIO <b>RECIFE</b>	UF <b>PE</b>
ENDEREÇO ELETRÔNICO <b>VANESSA@LIDERCONTABILPE.COM.BR</b>		TELEFONE <b>(81) 3771-4646</b>	
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) <b>*****</b>			
SITUAÇÃO CADASTRAL <b>ATIVA</b>		DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL <b>14/09/2020</b>	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL			
SITUAÇÃO ESPECIAL <b>*****</b>		DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL <b>*****</b>	

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 2.119, de 06 de dezembro de 2022.

Emitido no dia **29/04/2025** às **10:14:19** (data e hora de Brasília).

Página: 1/1

**HOSPITAL DA MULHER DO AGRESTE**

**NOTA EXPLICATIVA**

**Processo: TE.014.2025-CONTRATAÇÃO CORPORATIVA FORN REFEIÇÕES**

Informamos que no dia 18 de março de 2025 foi publicado termo de especificação para Contratação corporativa da empresa: R. S. SOLUCOES EM REFEICOES EIRELI:

- Prestação de serviço prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições.

**Objeto do Processo : TE.014.2025-CONTRATAÇÃO CORPORATIVA FORN REFEIÇÕES**

Após o dia 21 de março de 2025, término final para apresentação de propostas, verificamos a manifestação de 1 interessado(s), conforme discriminado a seguir:

1. A empresa R. S. SOLUCOES EM REFEICOES EIRELI CNPJ: 38.446.162/0001-20 , apresentou uma proposta com valor de cada serviço sendo: Funcionários e acompanhantes: R\$8,93, R\$15,28 e R\$13,85. Pacientes dietas Livre/ branda / pastosa R\$8,71, R\$ 13,50, R\$12,50 e R\$6,02. Pacientes dieta líquida-pastosa R\$6,77, R\$6,77, R\$6,77 e R\$5,38. Pacientes dieta líquida R\$5,38, R\$5,38, R\$5,38 e R\$5,16. Lanche Vitamina com leite de soja R\$6,00. Com pagamento mensal conforme demanda.

A presente contratação se fundamenta no critério de “Contratação Corporativa”, previsto no item 4, subitem “a”, inciso “vi”, letra “f” do Regulamento para Contratação de Serviços de Terceiros do HCP GESTÃO.

A contratação deve ser baseada nas condições comerciais praticadas nos contratos já mantidos entre a R. S. SOLUCOES EM REFEICOES EIRELI e as Unidades de Saúde Sob Gestão – HCP GESTÃO, salvo aspectos técnicos (quantitativos, tipos de refeições, tipos de preparos, jornada, etc), próprios da unidade contratante, bem como aspectos comerciais relacionados ao momento da contratação com o HMA, como eventuais atualizações de preços que ainda não tenham sido incorporadas aos contratos mantidos pelas Unidades de Saúde sob Gestão, desde que devidamente demonstrados na proposta da empresa e aprovados pelo gestor responsável, mediante decisão fundamentada

Desta forma, considerando o prazo de divulgação do processo de contratação, bem como a necessidade de conclusão do mesmo, vimos, por meio deste, informar que estaremos contratando nesse processo de contratação **TE.014.2025-CONTRATAÇÃO CORPORATIVA FORN REFEIÇÕES** a empresa R. S. SOLUCOES EM REFEICOES EIRELI - CNPJ: 038.446.162/0001-20, a qual apresentou o melhor custo e benefício para a organização.

Portanto, o fluxo do processo de compras se deu em função das cotações obtidas, seguindo a normativa de fluxo de compras vigente no setor na presente data à qual reitera que todas as compras deverão conter no mínimo 03 orçamentos, sendo que para casos com menos de 03 cotações deverá constar justificativa adequada no processo.

Caruaru, 29 de abril de 2025.

**Sociedade Pernambucana de Combate ao Câncer  
HOSPITAL DA MULHER DO AGRESTE**

