

**ENC: Dúvidas**

**De :** Denise Bittencourt <denise.bittencourt@sanoli.com.br> Qui, 12 de abr de 2018 09:45  
**Assunto :** ENC: Dúvidas 3 anexos  
**Para :** licitacao@hfa.mil.br  
**Cc :** 'Daniela Oliveira' <daniela@sanoli.com.br>

Prezados,

Segue novamente as perguntas, acrescentei que é necessário a planta e projeto para dimensionamento dos equipamentos.

Grata,

**Denise Bittencourt**

📧 Diretoria Comercial

📍 Comercial

✉ [denise.bittencourt@sanoli.com.br](mailto:denise.bittencourt@sanoli.com.br)

Saan Qd. 01 lote 1305  
Brasília - DF  
Cep 70632-100  
Fone: 55 61 3403-2185  
Celular: 21 99663-8566  
[www.sanoli.com.br](http://www.sanoli.com.br)

**De:** Denise Bittencourt [mailto:denise.bittencourt@sanoli.com.br]  
**Enviada em:** quinta-feira, 12 de abril de 2018 09:04  
**Para:** 'licitacao@hfa.mil.br' <licitacao@hfa.mil.br>  
**Cc:** 'Daniela Oliveira' <daniela@sanoli.com.br>  
**Assunto:** ENC: Dúvidas

Prezados,

Segue abaixo algumas dúvidas e informações que precisamos para apresentação de proposta do pregão eletrônico nº 16/2018.

- 1- Qual o valor atual de luz, água e gás?
- 2- Qual o prazo previsto para término da obra?
- 3- Existe outro restaurante e/ou lanchonete que atendem os administrativo e público dentro do HFA?
- 4- Precisamos da planta e projeto do Restaurante/ lanchonete comercial para dimensionamento dos equipamentos.
- 5- Caso seja necessário fazer alguma adequação de layout no projeto, será possível?
- 6- Todo o investimento de equipamentos e mobiliário de cozinha e lanchonete serão de responsabilidade da contratada?
- 7- Funcionamento é 24 hs?
- 8- A quantidade estimada de :
  - Pacientes – 28. 250 mês – **Estes pacientes são os circulantes ou internados?**
  - Militares – 685 – **Esta quantidade é por dia ? Utilizam o restaurante comercial? Tem algum benefício do HFA ( ticket...)**
  - Servidores civis e terceirizados – 2185 – **Esta quantidade é por dia ? Utilizam o restaurante comercial? Tem algum benefício do HFA ( ticket...)**
- 9- Existe algum serviço que poderá ser faturado hoje para o HFA? ( coffee brack, eventos, almoço especial...)

Não entendi como eles calcularam as tabelas A, B, C e D.

EX. Tabela A – Eles somam o tipo de refeição 1, 2, 3 e 4 e chegam a R\$ 135,12. Não entendi, como o valor é sempre unitário, considerando um cardápio completo, para que somam os quatro tipos?

Tabela A –

Preço (Almoço)	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	VALOR	UNIT	REF (R\$)
	1	Almoço, conforme 4.1.5, (Carne Bovina)	01	36,05		
	2	Almoço, conforme 4.1.5, (Carne Suína)	01	32,69		
	3	Almoço, conforme 4.1.5, (Carne Frango)	01	30,92		
	4	Almoço, conforme 4.1.5, (Peixe)	01	35,46		

VALOR TOTAL ESTIMADO DA TABELA A R\$ 135,12

E assim com as demais tabelas.

Obrigada!



**Denise Bittencourt**

🏢 Diretoria Comercial

📍 Comercial

✉️ [denise.bittencourt@sanoli.com.br](mailto:denise.bittencourt@sanoli.com.br)

Saan Qd. 01 lote 1305  
Brasília - DF  
Cep 70632-100  
Fone: 55 61 3403-2185  
Celular: 21 99663-8566  
[www.sanoli.com.br](http://www.sanoli.com.br)

**De :** Denise Bittencourt <denise.bittencourt@sanoli.com.br>

Qui, 12 de abr de 2018 09:03

**Assunto :** ENC: Dúvidas

📎 3 anexos

**Para :** licitacao@hfa.mil.br

**Cc :** 'Daniela Oliveira' <daniela@sanoli.com.br>

Prezados,

Segue abaixo algumas dúvidas e informações que precisamos para apresentação de proposta do pregão eletrônico nº 16/2018.

- 1- Qual o valor atual de luz, água e gás?
- 2- Qual o prazo previsto para término da obra?
- 3- Existe outro restaurante e/ou lanchonete que atendem os administrativo e público dentro do HFA?
- 4- Precisamos da planta do Restaurante/ lanchonete comercial para dimensionamento dos equipamentos.
- 5- Caso seja necessário fazer alguma adequação de layout no projeto, será possível?
- 6- Todo o investimento de equipamentos e mobiliário de cozinha e lanchonete serão de responsabilidade da contratada?
- 7- Funcionamento é 24 hs?
- 8- A quantidade estimada de :
  - Pacientes – 28. 250 mês – **Estes pacientes são os circulantes ou internados?**
  - Militares – 685 – **Esta quantidade é por dia ? Utilizam o restaurante comercial? Tem algum benefício do HFA ( ticket...)**
  - Servidores civis e terceirizados – 2185 – **Esta quantidade é por dia ? Utilizam o restaurante comercial? Tem algum benefício do HFA ( ticket...)**
- 9- Existe algum serviço que poderá ser faturado hoje para o HFA? ( coffee brack, eventos, almoço especial...)

Não entendi como eles calcularam as tabelas A, B, C e D.

EX. Tabela A – Eles somam o tipo de refeição 1, 2, 3 e 4 e chegam a R\$ 135,12. Não entendi, como o valor é sempre unitário, considerando um cardápio completo, para que somam os quatro tipos?

Tabela A –

Preço (Almoço)	ITEM DESCRIÇÃO	QUANT	VALOR UNIT	REF (R\$)
1	Almoço, conforme 4.1.5, (Carne Bovina)	01	36,05	
2	Almoço, conforme 4.1.5, (Carne Suína)	01	32,69	
3	Almoço, conforme 4.1.5, (Carne Frango)	01	30,92	
4	Almoço, conforme 4.1.5, (Peixe)	01	35,46	

VALOR TOTAL ESTIMADO DA TABELA A R\$ 135,12

E assim com as demais tabelas.

Obrigada!



**Denise Bittencourt**

🏢 Diretoria Comercial

📍 Comercial

✉️ [denise.bittencourt@sanoli.com.br](mailto:denise.bittencourt@sanoli.com.br)

Saan Qd. 01 lote 1305

Brasília - DF

Cep 70632-100

Fone: 55 61 3403-2185

Celular: 21 99663-8566

[www.sanoli.com.br](http://www.sanoli.com.br)

---

---