



SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE LICITAÇÕES - SUPEL
Palácio Rio Madeira - Ed. Rio Pacaás Novos - 2º Andar
Porto Velho, Rondônia.

Resposta a Pedido de Esclarecimento

QUESTIONAMENTOS:

1 - Conforme o item, 10.26 “A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da cozinha industrial da contratante, com utensílios de propriedade da contratada.”

Entende-se que a produção dos alimentos será nas dependências da contratante. Correto?

Porém no item “13.7 Num prazo máximo de até 30 (trinta) dias, a contar da data da assinatura do contrato ou conforme data definida como termo inicial para fornecimento constante na ordem de fornecimento, o fornecedor deverá iniciar o fornecimento das refeições e comunicar à CONTRATANTE, 3 (três) dias antes do início do fornecimento, o endereço onde localiza-se as instalações (cozinha industrial) que atenderá ao contrato, para fins de conhecimento e inspeções.”

E os equipamentos e utensílios serão por conta da contratada? Isso se repete nas três unidades prisionais?

RESPOSTA: Deverá ser feita errata:

Onde se lê: A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da cozinha industrial da contratante, com utensílios de propriedade da contratada.”

Leia-se "A preparação dos alimentos deverá ser realizada nas dependências da cozinha industrial da contratada, com utensílios de propriedade da contratada.”

2 - As unidades são compostas por quantas alas? Pergunto para melhor dimensionamento dos equipamentos (hot box).

RESPOSTA: O quantitativo total de refeições foi apresentado no ANEXO II: MEMÓRIA DE CÁLCULO DA QUANTIDADE. Neste Anexo a empresa conseguirá saber a quantidade total de refeições para que possa realizar o dimensionamento do quantitativo das caixas hot box, não havendo necessidade de informar as quantidades de celas "alas" pois não é realizada a distribuição dessa forma (por celas). Ressaltamos que conforme item **10.19** As refeições devem ser entregues em caixas *hot box* que conservem a temperatura mínima em 60 graus e que caibam no máximo 24 (vinte e quatro) marmitex por caixa, para não abrir e comprometer a refeição.

3 – A memória de cálculo tem referencia até o mês de Junho/2019. Atualmente o número de comensais ainda esta “nessa média”?

RESPOSTA: Sim, permanece a mesma média.

4 - A proposta inicial, tem valor máximo de aceitabilidade? Pois a planilha de pesquisa de preços (Pág 43 do edital), levanta um valor mínimo e outro médio. Como devo proceder?

RESPOSTA: O valor a ser considerado para fins de estimativa de preços será o valor unitário médio. A título de exemplo para o item 01 (DESJEJUM), conforme a planilha de estimativa de preços desenvolvida pela GEPEAP, o valor estimado é do de R\$ 2,87 (dois reais e oitenta e sete centavos).