



Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

EXAME

EXAME DE PEDIDO DE ESCLARECIMENTO I

PREGÃO ELETRÔNICO: 339/2020/DELTA/SUPEL/RO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 0036.040453/2020-13/SESAU

OBJETO: Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar, de forma contínua, para atender as necessidades do Hospital Regional de Extrema – HRE e do Hospital Regional de Buritis - HRB, conforme padronização dos serviços de nutrição, com dietas normais e modificadas, por um período de 12(doze) meses.

A Superintendência Estadual de Compras e Licitações – SUPEL, através de sua pregoeira nomeada na Portaria nº 73/2020/SUPEL/CI, publicada no DOE do dia 26 de maio de 2020, em resposta a contestação recebida, vem neste ato esclarecer o que se segue:

Considerando que a questão levantada no pedido de contestação tem sua origem no Termo de Referência, enviamos o pedido, e anexos, via Sei à **SESAU-GECOMP**, para manifestação, pelo que discriminaremos o assunto resumidamente e, em, a resposta dada pela Unidade:

► EMPRESA “A”: ESCLARECIMENTO 1: NUTRISABOR (0013237702)

O edital é omissivo com relação a alguns per captas de almoço e jantar.

Favor, esclarecer: Quais são os per captas dos itens listados abaixo?

- Salada
- Guarnição
- Arroz
- Feijão

► RESPOSTAS DA SESAU-GECOMP EM FACE AO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:

Conforme planilhas de custos anexada aos autos (0010744813, 0010744824), segue per capitas:

Para o Hospital Regional de Extrema:

| Gênero / Produto Alimentício | un | Frequência de utilização (A) | | Consumo per capita (B) | |
|------------------------------|----|------------------------------|-------|------------------------|---|
| abóbora madura | kg | 4 | x mês | 60 | g |
| açafrão | kg | 20 | x mês | 2 | g |

| | | | | | |
|-----------------------------|----|----|-------|-----|---|
| Acelga | kg | 3 | x mês | 20 | g |
| Açúcar | kg | 30 | x mês | 15 | g |
| Alface | kg | 10 | x mês | 20 | g |
| Alho | Kg | 30 | x mês | 3 | g |
| arroz polido, tipo 1 | kg | 30 | x mês | 100 | g |
| Banana da terra | Kg | 5 | x mês | 20 | g |
| Batata Inglesa | Kg | 5 | x mês | 30 | g |
| beterraba | kg | 6 | x mês | 30 | g |
| carne bovina | kg | 20 | x mês | 120 | g |
| Carne moída | Kg | 3 | x mês | 120 | g |
| Carne suína | kg | 2 | x mês | 120 | g |
| Catchup | kg | 2 | x mês | 10 | g |
| Cebola | kg | 30 | x mês | 5 | g |
| Cenoura | kg | 4 | x mês | 30 | g |
| Cheiro verde | kg | 30 | x mês | 3 | g |
| Coentro | Kg | 6 | x mês | 0,5 | g |
| Colorau | Kg | 10 | x mês | 1 | g |
| Couve | kg | 6 | x mês | 15 | g |
| Creme de leite | kg | 4 | x mês | 15 | g |
| Doces variados | Kg | 4 | x mês | 30 | g |
| Extrato de tomate | kg | 4 | x mês | 20 | g |
| Farinha de mandioca | kg | 3 | x mês | 40 | g |
| Feijão carioca, tipo 1 | kg | 20 | x mês | 80 | g |
| Feijão preto | kg | 8 | x mês | 80 | g |
| Feijão de praia | kg | 2 | x mês | 80 | g |
| Frango em peça peito e filé | kg | 15 | x mês | 100 | g |
| Frango em pedaços | kg | 5 | x mês | 120 | g |
| Fruta | Kg | 15 | x mês | 80 | g |

| | | | | | |
|---------------------------------|-------|----|-------|-----|----|
| Gelatina | kg | 8 | x mês | 8 | g |
| Goiabada | kg | 8 | x mês | 30 | g |
| Laranja | Kg | 6 | x mês | 30 | g |
| Leite condensado | Kg | 10 | x mês | 10 | g |
| Leite integral UHT - longa vida | Litro | 6 | x mês | 60 | ml |
| macarrão | kg | 4 | x mês | 60 | g |
| Macaxeira | kg | 5 | x mês | 80 | g |
| Maionese | kg | 6 | x mês | 25 | g |
| Margarina Vegetal | kg | 6 | x mês | 10 | g |
| Milharina | Kg | 6 | x mês | 70 | g |
| Milho enlatado | Kg | 5 | x mês | 30 | g |
| Mostarda | kg | 4 | x mês | 10 | g |
| Orégano | kg | 1 | x mês | 0,5 | g |
| Peixe inteiro | kg | 6 | x mês | 100 | g |
| Polpa de fruta | kg | 10 | x mês | 60 | g |
| Repolho | kg | 4 | x mês | 15 | g |
| Sal | Kg | 30 | x mês | 1 | g |
| Salsinha | kg | 10 | x mês | 1 | g |
| Tomate | kg | 5 | x mês | 50 | g |
| Triguilho | kg | 2 | x mês | 50 | g |

Para o Hospital Regional de Buritis

| Gênero / Produto Alimentício | un | Frequência de utilização (A) | | Consumo per capita (B) | |
|------------------------------|----|------------------------------|-------|------------------------|---|
| abóbora madura | kg | 4 | x mês | 60 | g |
| açafrão | kg | 20 | x mês | 2 | g |

| | | | | | |
|-----------------------------|----|----|-------|-----|---|
| Acelga | kg | 3 | x mês | 20 | g |
| Açúcar | kg | 30 | x mês | 15 | g |
| Alface | kg | 10 | x mês | 20 | g |
| Alho | Kg | 10 | x mês | 4 | g |
| arroz polido, tipo 1 | kg | 30 | x mês | 100 | g |
| Banana da terra | Kg | 5 | x mês | 20 | g |
| Batata Inglesa | Kg | 5 | x mês | 30 | g |
| beterraba | kg | 6 | x mês | 30 | g |
| carne bovina | kg | 25 | x mês | 120 | g |
| Carne moída | Kg | 5 | x mês | 120 | g |
| Carne suína | kg | 5 | x mês | 120 | g |
| Catchup | kg | 2 | x mês | 10 | g |
| Cebola | kg | 20 | x mês | 5 | g |
| Cenoura | kg | 4 | x mês | 30 | g |
| Cheiro verde | kg | 30 | x mês | 3 | g |
| Coentro | Kg | 6 | x mês | 0,5 | g |
| Colorau | Kg | 10 | x mês | 1 | g |
| Couve | kg | 6 | x mês | 15 | g |
| Creme de leite | kg | 4 | x mês | 15 | g |
| Doces variados | Kg | 4 | x mês | 30 | g |
| Extrato de tomate | kg | 4 | x mês | 20 | g |
| Farinha de mandioca | kg | 3 | x mês | 40 | g |
| Feijão carioca, tipo 1 | kg | 20 | x mês | 80 | g |
| Feijão preto | kg | 10 | x mês | 80 | g |
| Frango em peça peito e filé | kg | 6 | x mês | 100 | g |
| Frango em pedaços | kg | 4 | x mês | 120 | g |
| Fruta | Kg | 15 | x mês | 80 | g |
| Gelatina | kg | 8 | x mês | 8 | g |

| | | | | | |
|---------------------------------|-------|----|-------|-----|----|
| Goiabada | kg | 8 | x mês | 30 | g |
| Laranja | Kg | 6 | x mês | 30 | g |
| Leite condensado | Kg | 10 | x mês | 10 | g |
| Leite integral UHT - longa vida | Litro | 6 | x mês | 60 | ml |
| macarrão | kg | 4 | x mês | 60 | g |
| Macaxeira | kg | 5 | x mês | 80 | g |
| Maionese | kg | 6 | x mês | 25 | g |
| Margarina Vegetal | kg | 6 | x mês | 10 | g |
| Milharina | Kg | 6 | x mês | 70 | g |
| Milho enlatado | Kg | 5 | x mês | 30 | g |
| Mostarda | kg | 4 | x mês | 10 | g |
| Orégano | kg | 1 | x mês | 0,5 | g |
| Peixe inteiro | kg | 6 | x mês | 100 | g |
| Polpa de fruta | kg | 10 | x mês | 60 | g |
| Repolho | kg | 4 | x mês | 15 | g |
| Sal | Kg | 30 | x mês | 1 | g |
| Salsinha | kg | 10 | x mês | 1 | g |
| Tomate | kg | 5 | x mês | 50 | g |
| Triguilho | kg | 2 | x mês | 50 | g |

► **EMPRESA "A": ESCLARECIMENTO 2: NUTRISABOR (0013237702)**

As refeições de acompanhantes e funcionários serão realizadas no refeitório, salvo algumas exceções.

► **RESPOSTAS DA SESAU-GECOMP EM FACE AO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:**

Considerando que área destinada para a distribuição das refeições (Refeitório), apresenta espaço físico insuficiente, destinando-se ao uso exclusivo de servidores, sendo que as refeições destinadas aos acompanhantes são servidas em marmiteix 3 divisória descartáveis e distribuídas nas enfermarias, caracterizando por este motivo exceção. Conforme dispõe termo de Referência (0011842222) - item 2.3.3.

"A empresa CONTRATADA deverá servir o desjejum, almoço e jantar para os acompanhantes no refeitório da Unidade de Saúde, os quais receberão suas refeições após os servidores plantonistas. Em caso de inexistência de área disponibilizada pela CONTRATANTE, ou ainda por insuficiência de espaço físico para tal, a empresa CONTRATADA deverá distribuir o almoço e jantar para os

acompanhantes em marmitex executivo (com divisórias), devendo obedecer à determinação da END da Unidade de Saúde.

► **EMPRESA "A": ESCLARECIMENTO 3: NUTRISABOR (0013237702)**

Favor, esclarecer: Haverá porcionamento, por funcionários da contratada, de algum item do cardápio neste caso? Se sim, quais itens serão porcionados?

► **RESPOSTAS DA SESAU-GECOMP EM FACE AO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:**

Para a distribuição das grandes refeições aos servidores será utilizado balcão de distribuição sem o porcionamento por parte dos colaboradores da contratada, visando racionalização recursos humano e desperdício alimentar.

Resposta do Hospital Regional de Buritis (0013339988):

Sim, as refeições serão realizadas no refeitório, salvo algumas exceções de servidores de setores fechados. Tendo que haver porcionamento por funcionário da contratada de todos os itens do cardápio e para todas a demanda necessária das refeições diárias . Cabe ressaltar que diante ao enfrentamento da Pandemia da Covid-19, foi estabelecido novas rotinas institucionais, baseada em normativas do Ministério da Saúde, afim de mitigar a propagação viral.

► **EMPRESA "A": ESCLARECIMENTO 4: NUTRISABOR (0013237702)**

O edital é omissivo quanto a responsabilidade e frequência da realização de limpezas de caixa d'agua e de gordura e análise da potabilidade da agua.

Favor, esclarecer: De quem será a reponsabilidade com relação aos itens mencionados acima? E com qual frequência deverão ser realizados?

► **RESPOSTAS DA SESAU-GECOMP EM FACE AO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:**

A limpeza das caixa de gordura e caixa d'agua serão de responsabilidade de empresas contratadas para essa finalidade.

► **EMPRESA "A": ESCLARECIMENTO 5: NUTRISABOR (0013237702)**

O edital relata a responsabilidade da contratada em custear as análises microbiológicas de alimentos, porém não fala com que frequência deverão ser realizadas.

Favor, esclarecer: Com qual frequência as analise microbiológicas de alimentos deverão ser realizadas?

► **RESPOSTAS DA SESAU-GECOMP EM FACE AO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:**

Resposta do Hospital Regional de Extrema (0013335938):

Considerando o item 2.2.9.6 do Termo de Referência (0011842222), que dispoe sobre Controle Bacteriologico; as amostras de alimentos ou preparações deverão ser encaminhadas para análise microbiologica, conforme solicitação da contratante, ou seja, atraves da Equipe de Nutricao e Dietetica, em situacoes que este setor considere pertinente.

É de responsabilidade da empresa CONTRATADA executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

Deverão ser coletadas diariamente pela empresa CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras.

Encaminhar conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE. O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados a Equipe de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE para avaliação.

Resposta do Hospital Regional de Buritis (0013339988):

Conforme Agência Sanitária de Vigilância- ANVISA em Perguntas e Resposta sobre Padrões Microbiológicos Geral de Alimentos de Julho/2020, Instrução Normativa de 23 de dezembro de 2019:

É de responsabilidade da empresa determinar a frequência das análises, de forma a garantir que todos os seus produtos cumpram com os padrões microbiológicos estabelecidos na Instrução Normativa. A empresa deve definir, de acordo com as características específicas de seus produtos e seu processo (APPCC, BPF), o programa de controle de qualidade do alimento (produto final). O estabelecimento industrial deve conhecer todo o seu fluxo produtivo, estabelecer controles de processo e executar o plano de amostragem representativo, conforme estabelecido na Instrução Normativa. No entanto, a frequência de realização desta amostragem (Ex: a cada lote produzido) deve ser determinada pela empresa fabricante.

Nesse enfoque, e atendendo as necessidades da realidade local dessa Unidade Hospitalar, estabelecemos uma frequência de Análise Microbiológica periódica mensal e sempre que se fizer necessário, em caso de surtos e contaminação alimentar, causados pela refeições, considerando que é realizado coleta de amostra a cada preparação.

Tendo em vista o resultado da análise quanto aos pedidos de esclarecimentos impetrados por licitantes e acolhidos pela SESAU/RO, informamos que o instrumento convocatório, **NÃO SOFREU ALTERAÇÃO.**

Dessa forma, fica marcada abertura estabelecida anteriormente, conforme abaixo:

DATA: 08/09/2020 ÀS 09:30H (HORÁRIO DE BRASÍLIA - DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasgovernamentais.gov.br

Eventuais dúvidas poderão ser sanadas junto a Pregoeira e equipe de apoio pelos telefones (69) 3212-9265 ou pelo email: delta.supel@gmail.com.

Porto Velho, 04 de maio de 2020.

FABÍOLA MENEGASSO DIAS
Pregoeira - Equipe DELTA/SUPEL
Mat. 300148746



Documento assinado eletronicamente por **Fabíola Menegasso Dias, Pregoeiro(a)**, em 03/09/2020, às 16:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0013364352** e o código CRC **650E3573**.

Referência: Caso responda este(a) Exame, indicar expressamente o Processo nº 0036.040453/2020-13

SEI nº 0013364352