



Governo do Estado de
RONDÔNIA

Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

RESPOSTA

REPOSTA AO PEDIDO DE IMPUGNAÇÃO/ESCLARECIMENTO

PROCESSO Nº 0036.030558/2018-40 – Sistema Eletrônico de Informações SEI/RO

REFERÊNCIA: Edital de Pregão Eletrônico N. 354/2018/CEL/SUPEL/RO

OBJETO: Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta, de forma contínua, para atender as necessidades do Centro de Medicina Tropical de Rondônia/CEMETRON, conforme padronização dos serviços de nutrição - com dietas normais e modificadas, por um período de 12 (doze) meses.

EMPRESA IMPUGNANTE:

II - ROCEL COMERCIO DE ALIMENTAÇÃO E SERVIÇO DE NUTRIÇÃO EIRELI, CNPJ nº 05.307.646/0001-30, ID: (0011978868).

a) A impugnante requer que seja excluída a participação das Cooperativas deste processo licitatório ou que exclua todas as cobranças diretas advindas do Edital e seus anexos, por entender que a pesar o objeto do contrato ser o Fornecimento de Alimentação Hospitalar, o contratado deverá cumprir toda subordinação ao contratante, deste os cumprimentos nas regras trabalhistas, até o de recebimento de ordem direta do seu contratante. Neste caso vale dizer, a atuação dos referidos colaboradores não poderá apresentar subordinação – seja entre a cooperativa e os cooperados, seja entre a Administração e os cooperados – pessoalidade, habitualidade.

DA RESPOSTA: A comissão especial de licitação – CEL mantém a regra de participação de cooperativa no processo licitatório por entender não haver óbice contra sua participação, uma vez que a natureza deste serviço (fornecimento de alimentação hospitalar pronta) ou pelo modo que é usualmente executado no mercado em geral não fica demonstrada a necessidade de subordinação jurídica.

Além disso, diversos procedimentos com mesmo objeto são licitados no estado e prefeituras permitindo a participação de cooperativas, como por exemplo, o Pregão Eletrônico Nº 339/SUPEL/RO, Processo Eletrônico nº [0036.040453/2020-13](#), o Pregão Eletrônico Nº 358/SUPEL/RO, Processo Eletrônico nº [0036.050411/2017-95](#), entre outros pregões eletrônicos com o mesmo objeto, tanto neste ano corrente como anos passado, realizados pela superintendência de compras e licitações – SUPEL, submetendo-os ao Tribunal de Contas do Estado de Rondônia – TCERO.

b) Distribuição de Refeições item 2.2.3 Distribuição de refeições aponta nos 3 parágrafos abaixo os seguintes textos: “A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para pacientes internos diretamente no leito em bandejas térmicas de Material PVC (com módulos descartáveis)”. “A CONTRATADA deverá servir refeições para servidores dos setores fechados no próprio setor em bandejas térmicas (com módulos descartáveis) em PVC, desde que possua uma copa no setor. Os locais que não dispõem de copa, ficará a critério da avaliação e liberação da CCIH”. “A empresa CONTRATADA deverá adquirir e utilizar Material descartável para complementar a distribuição da alimentação, tais como: I) Refis descartáveis para bandejas térmicas de PVC para almoço e jantar de pacientes e servidores em setores fechados”;

DA RESPOSTA: Solicito retirada desse item, em virtude de o Centro de Medicina Tropical não dispor de espaço físico.

Outrossim, cabe salientar que o hospital passar por reformas e será construída uma nova cozinha hospitalar.

Compreendendo que a utilização de marmiteix executivo com 03 divisórias em alumínio, é maleável demais e por vezes acarretou acidentes onde os pacientes ao erguerem as marmitas, acabaram derrubando a refeição e precisou autorizar a liberação de outra para o mesmo, gerando ônus ao estado.

Solicitamos que seja alterado no termo de referência o item 2.2.3 - Distribuição das Refeições - k) Marmiteix executivo (com 03 divisórias), em alumínio. Para pacientes de UTI e servidores do setor fechado, ser alterado para, Marmiteix executivo (com 03 divisórias), em Isopor para todos os pacientes e servidores do setor fechado, visando melhor controle térmico dos alimentos servidos, conforme resposta por meio do despacho da secretaria ID (0011990525);

c) Regras Gerais: Dentro do do item 2.2.4.1 Regras Gerais Item, pudemos observar o parágrafo que trata da alteração de cardápio trás uma regra desproporcional “Os cardápios apresentados somente poderão ser alterados pela empresa CONTRATADA se aprovado pela END da Unidade de Saúde (CONTRATANTE) após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.” (...)

(...)Assim solicitamos que seja ajustado o prazo para alteração de cardápio de 48 (quarenta e oito) horas, para 24 (vinte e quatro) horas.

DA RESPOSTA: Compreendendo a necessidade e as patologias pela clientela atendida por essa unidade hospitalar, solicitamos que as alterações permaneçam sendo apresentadas no período de 48 horas, para análise do END e do fiscal de contrato. Cabe salientar que as atividades laborais exercidas pelo fiscal de contrato do CEMETRON, não se restringe somente em FISCALIZAR a empresa terceirizada. Em virtude disso, necessita da apresentação das motivações formais para aprovação das modificações de cardápios, conforme resposta por meio do despacho da secretaria ID (0011990525);

d) Composição do Cardápio 2 a 12: O item 2.2.4.5 Composição do cardápio 2 a 12 diz: “ Os lanches deverão ser diferenciados dos pacientes adultos e os mesmos deverão ser confeccionados nas copas das pediatrias”. Dentro das dependências disponibilizada pela CONTRATANTE, não existe uma copa pediátrica. Então porque citar em edital um setor que o hospital não vai disponibilizar para o contratante, ao analisar esse item, quem não conhece as dependências pode entender que existe um setor separado para essa produção, bem como os órgãos fiscalizadores, podem cobrar da empresa contratada que se adeque ao termos de referência, adequação impossível de acontecer pois não existe espaço suficiente para isso, (situação que já ocorreu). Considerando todos os argumentos acima citados, solicitamos que seja excluído do edital o texto que exige a confecção de lanches infantis em copa pediátrica, bem como os demais itens que trate deste tema.

DA RESPOSTA: Informo que o CEMETRON não possui copa PEDIÁTRICA. Outrossim, ressaltamos que o hospital passa por reforma e será construída uma nova unidade de alimentação e nutrição(0012074757). Dessa forma será excluído do TR as informações relativas a copa pediátrica (0013120466), conforme resposta por meio do despacho da secretaria ID (0011990525);

e) Acompanhantes legalmente instituídos e Servidores: No item 2.2.4.6 - Acompanhantes legalmente instituídos e servidores: no que trata da composição do desjejum: “Pão (50 a 100g per capita) com margarina ou cuscuz ou tapioca ou similares”. A per capita é irreal, pois de 50gr para 100gr estamos falando do dobro, não tem como balizar uma proposta justa com essa variação tão desproporcional, pois como vai ser definido se será servido 1 pão de 50gr ou 2 pães. Desta forma os licitantes não conseguirão compor suas propostas de maneira justas, e no caso a empresa vencedora, não saberá o que terá que atender.

DA RESPOSTA: Compreendendo que os acompanhantes legalmente instituídos realizam somente 03 (três) refeições nessa unidade hospitalar será necessário ofertar 100g per capita de pão com margarina ou cuscuz ou tapioca ou similares. Entretanto para os servidores, que no termo de referência contemplam mais refeições, o valor per capita do pão poderá se restringir a 50g.

Compreendendo que existem frutas que deverão ser porcionadas, em decorrência de suas unidades serem robustas. Em decorrência disto, passar a considerar Frutas Inteiras: 01 unidade; Frutas Porcionadas: 150 gramas e Frutas Nobres: Inteiras/Porcionadas (0012689960), conforme resposta por meio do despacho da secretaria ID (0011990525);

f) O item 2.2.4.7 – Dietas: diz “Paciente com necessidade de suplementação hídrica poderá receber água de coco, suco de fruta ou chás nos horários padronizados pelo END, juntamente com a refeição ou lanche padrão, o mesmo não deverá ser cobrado em separado, por entender que deverá fazer parte de uma dieta específica”. Este item fere os princípios que balizam a administração pública, pois exigir o fornecimento de um produto, sem que haja pagamento.

DA RESPOSTA: Item inquestionável, pois o quadro patológico dos pacientes atendidos nessa unidade, necessitam desse aporte hídrico, em virtude de possuírem sintomas de diarreia, desidratação e desnutrição (0012074757).

Salientamos que estes itens estão previstos nas per capita informadas pela unidades hospitalar quando da elaboração da planilha de custos para cada tipo de refeição por entender que faz parte de uma dieta específica. Entretanto caso a hidratação seja necessária além dos horários já padronizados, a mesma deverá ser faturada separadamente, em volume de 200ml de água de coco, suco de fruta ou chás, conforme item 2.2.4.7 do TR. Não havendo prejuízo para contratada, conforme resposta por meio do despacho da secretaria ID (0011990525);

g) Item 9.1.9 – Promover a manutenção preventiva e corretiva, com a perfeita condição de uso das instalações: no que trata de “Revestimento de chão, rodapés, rejuntas e arremates;”

DA RESPOSTA: Esse item deve ser reformulado, uma vez que conforme a impugnação da ROCEL à Unidade de Alimentação e Nutrição do CEMETRON nunca passou por reformar, então deverá ser competência apenas da substituição das peças quebradas (0013120466). Como foi indicado pela unidade que deverá somente compreender a troca de peças quebradas a redação do item 9.1.9 fará previsão somente da manutenção corretiva, conforme resposta por meio do despacho da secretaria ID ([0011990525](#));

h) Obrigações e Responsabilidades: O item 9.1.12 “A CONTRATADA deverá disponibilizar um funcionário de manutenção volante devidamente equipado (ferramentas, Materiais para reparos imediatos) para atender sempre que necessário às necessidades da unidade”;

DA RESPOSTA: Solicitamos reformulação do item 9.1.12 para “A CONTRATADA deverá disponibilizar um funcionário ou prestador de serviço de manutenção volante devidamente equipado (ferramentas, Materiais para reparos imediatos) para atender sempre que necessário às necessidades da unidade”(0012689960), conforme resposta por meio do despacho da secretaria ID ([0011990525](#));

i) No Item 9.1.23 - Apresentar seus funcionários uniformizados, com crachá de identificação: Considerando que em cozinha NENHUM, colaborador deve usar adereço ou qualquer objeto que possa ser fonte de contaminação, a exigência de crachá, vem na contramão das regras de boas praticas e segurança alimentar

RESPOSTA: Solicitamos reformulação do item (0012074757):

“i) No Item 9.1.23 - Apresentar seus funcionários uniformizados, com a identificação confeccionada em suas camisas de uniforme.”

Informamos que as alterações realizadas no termo de referência serão também realizadas no edital e publicadas através de adendo modificador, agendando novo prazo legal para abertura do certame

2.2.1.1 Especificação das Refeições

- d) **Lanches (Produtos e/ou Preparações).** São refeições destinadas para pacientes, servidores plantonista dos setores fechados (UTI adulto, Central de Material Esterilização, Isolamento, Diluição), entretanto este hospital por se tratar exclusivamente de doenças infecto-contagiosas todas as equipes plantonistas para evitar contaminações cruzadas devem funcionar como setores fechados. Também deve ser fornecido a acompanhantes legalmente instituídos, gestantes ou amamentando. Os lanches destinados aos pacientes, servidores e acompanhantes com dietas especiais, deverão ser compostos de acordo as normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia a que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.
- f) **Suco de Fruta.** Será destinado aos servidores da Unidade de Saúde, em substituição ao café quando necessário. Sendo destinado ainda a determinados eventos como: Palestras, reuniões, cursos e outros eventos semelhantes. Devendo ser fornecido na quantidade de 300 ml per capita. Uma vez que, os servidores não podem repetir o consumo de suco durante o almoço e jantar. Outrossim, será uma forma de padronizar o fornecimento de vitaminas e mingais. Os quais também são ofertados em copos de 300 ml.

2.2.3 DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- Foi retirado do TR o parágrafo seguinte: "A CONTRATADA deverá servir refeições para servidores dos setores fechados no próprio setor em bandejas térmicas (com módulos descartáveis) em PVC, desde que possua uma copa no setor. Os locais que não dispõem de copa, ficará a critério da avaliação e liberação da CCIH". "A empresa CONTRATADA deverá adquirir e utilizar Material descartável para complementar a distribuição da alimentação, tais como: l) Refis descartáveis para bandejas térmicas de PVC para almoço e jantar de pacientes e servidores em setores fechados";
- A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para os servidores no refeitório da Unidade de Saúde. Os itens que devem ser porcionados pela EMPRESA será somente o prato proteico, os demais o servidor porciona.
- j) Marmitex executivo (com 03 divisórias), em isopor para todos os pacientes e servidores do setor fechado, visando melhor controle térmico dos alimentos servidos.

2.2.4.2 Acompanhantes legalmente instituídos e Servidores

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MÍNIMO DE KCAL
Desjejum	- Leite desnatado ou integral ou achocolatado (200 ml per capita) - Café ou chá (100 ml per capita) - Pão (100g per capita) com margarina ou cuscuz ou tapioca ou similares. - Frutas variadas (Frutas Inteiras: 01 unidade; Frutas Porcionadas: 150 gramas) a serem servidas de forma alternada durante a semana.	350
Desjejum/ Lanche (gestantes e nutrízes)	- Suco natural de frutas variadas ou vitaminas de frutas variadas ou salada de frutas ou bebidas lácteas ou mingau variado (300 ml per capita) a serem servidos de forma alternada durante a semana. - Biscoitos ou bolo ou torradas ou sanduíches ou similares ou cuscuz ou tapioca ou outros produtos de panificação ou tubérculos (80 a 120g per capita), a serem servidas de forma alternada durante a semana. - Frutas variadas (Frutas Inteiras: 01 unidade; Frutas Porcionadas: 150 gramas) a serem servidas de forma alternada durante a semana.	300-450

2.2.4.3.2 Quadro de Dieta Geral Paciente Adulto

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO	MÍNIMO DE KCAL
Desjejum	- Leite desnatado ou integral ou achocolatado (200 ml per capita) - Café ou chá (100 ml per capita) - Pão (50 ou 100g per capita) com margarina ou cuscuz ou tapioca ou similares. - Frutas variadas a serem servidas de forma alternada durante a semana.	300-450

2.2.4.3.16 Outras considerações em relação às refeições

O cardápio utilizado deverá ser o mesmo para pacientes com dieta geral, acompanhante e servidores plantonistas. Nos dias que forem ofertadas preparações à base de carne suína, vísceras e peixes, a contratada deverá fornecer no Buffet segunda opção, para que o comensal possa escolher, ou uma ou outra.

9.1 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 9.1.9 Promover a manutenção corretiva das instalações gerais sob sua responsabilidade;
- 9.1.12 A CONTRATADA deverá disponibilizar um funcionário de manutenção volante ou prestador de serviço de manutenção volante devidamente equipado (ferramentas, Materiais para reparos imediatos) para atender sempre que necessário às necessidades da unidade, no que se refere a área utilizada para prestação dos serviços.
- 9.1.23 Apresentar seus funcionários uniformizados, com a identificação confeccionada em suas camisas de uniforme.
- Todos os itens que citavam **mamadeiras ou mamadas, pediatria , criança e copa pediátrica foi excluído do TR.**

Porto velho, RO, 04 de agosto de 2020

ALISSON A. MAIA DE SOUZA
Apoio a CEL/SUPEL

EVERSON LUCIANO GERMINIANO DA SILVA
Pregoeiro em Substituição - SUPEL-RO



Documento assinado eletronicamente por **ALISSON ANTONIO MAIA DE SOUZA, Assistente**, em 08/09/2020, às 08:56, 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](#).



Documento assinado eletronicamente por **Everson Luciano Germiniano da Silva, Analista**, em 08/09/2020, às 09:00, 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 **0013382965** e o código CRC **F2D3A05C**.