

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:

III - NUTRISABOR ASSESSORIA E ALIMENTOS LTDA: CNPJ nº 02.540.779/0001-63, ID: 0011981997.

1. O edital é omissivo quanto a alguns per capita. Gentileza, esclarecer: Qual a gramatura por pessoa (per capita) dos seguintes itens?

RESPOSTA: Segue as seguintes per capita estabelecidas são, conforme resposta através do despacho ID: 0011990525

Gênero/Produto Alimentício		un	Consumo per capita
Arroz /Arroz integral	Arroz polido Tipo 1/ Arroz integral	Kg	0,1
Feijão	Feijão carioca/Feijão Preto Tipo 1	Kg	0,05
Guarnição	Abóbora/abobrinha soute	kg	0,15
	Batata doce cozida	kg	0,18
	Batata Assada com orégano	Kg	0,1
	Batata soute	Kg	0,1
	Batata chips	Kg	0,1
	Batata frita	Kg	0,1
	Macarrão ao alho e óleo	Kg	0,05
	Polenta frita	Kg	0,06
	Polenta cremosa	Kg	0,1
	Creme de milho	Kg	0,1
	Farofa de mandioca (banana, couve, etc.),	Kg	0,05
	Farofa de cuscuz	Kg	0,1
	Purês (Batata, batata com queijo, rosê, rosado, mandioca, abóbora, etc.)	Kg	0,15
	Legumes Refogados (Vagem, Beterraba, Cenoura, Brocólis, Couve-Flor,	Kg	0,12
	Pirão de peixe/de carne	Kg	0,1
	Espaguetti com carne moida	Kg	0,05
Macarrão parafuso ablonhesa	Kg	0,05	
Sobremesa	Doces (Gelatina, Paçoca, etc.)	Kg	0,08

2. O edital é omissivo quanto a limpeza da caixa de gordura e caixa d'água. Gentileza, esclarecer: De quem será a responsabilidade pela limpeza da caixa de gordura e caixa d'água? E com qual frequência essas limpezas deverão ser feitas?

RESPOSTA: A limpeza das caixa de gordura e caixa d'água serão de responsabilidade de empresas contratadas para essa finalidade (0012074757). Conforme resposta por meio do despacho ID 0011990525;

3. No item 2.2.3, o edital relata que "A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para os servidores e acompanhantes no refeitório da Unidade de Saúde". Gentileza, esclarecer: Todos os itens do cardápio serão porcionados por funcionários da contratada, ou apenas alguns? Se não forem todos os itens, quais deverão ser porcionados ?

RESPOSTAS: Os itens que devem ser porcionados pela EMPRESA será somente o prato protéico. Os demais o servidor porciona (0012074757, 0012689960), conforme resposta por meio do despacho ID 0011990525;

Informamos que as alterações realizadas no termo de referência, conforme demonstrado abaixo, 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 nutrizes)	- 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 08:57, 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 09:01, 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 **0013383801** e o código CRC **3037CA90**.