



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Superintendência Estadual de Compras e Licitações - SUPEL

RESPOSTA

RESPOSTA AOS PEDIDOS DE IMPUGNAÇÃO E ESCLARECIMENTO

PREGÃO ELETRÔNICO N.º. 687/2021/CEL/SUPEL/RO

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º: 0036.381712/2021-44

OBJETO: Contratação de empresa especializada no **fornecimento de alimentação hospitalar pronta por meio de fornecimento contínuo destinado a Pacientes (Adultos e Infantis)**, Acompanhantes legalmente instituídos, servidores e demais comensais, visando o fornecimento de dietas de rotina ou especiais, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos neste termo de referência, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, em prol de atender as necessidades do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro - HBAP, Hospital Infantil Cosme e Damião - HICD, Hospital João Paulo II - JP II, Assistência Médica Intensiva - AMI, Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON, Complexo Hospitalar Regional de Cacoal - COHREC (Composto pelo Hospital Regional de Cacoal - HRC e pelo Hospital de Urgência e Emergência de Cacoal - Heuro Cacoal) e Centro de Diálise de Ariquemes - CDA, pelo período de 12 meses, prorrogáveis por igual período, conforme previsto em lei.

A Superintendência Estadual de Licitações – SUPEL, por intermédio de sua Pregoeira, designada por força das disposições contidas na **Portaria N.º 14/2022/SUPEL-CI, publicada no DOE do dia 28 de janeiro de 2022**, vem neste ato responder ao pedido de esclarecimento enviado por e-mail por empresa interessada.

A Comissão Especial de Licitação – CEL/SUPEL recebeu os pedidos de Impugnação e Esclarecimento referente ao Pregão citado, os quais dispunham de solicitações de informações de caráter estritamente técnicos. Tendo sido enviados à unidade demandante, a qual respondeu, como segue abaixo:

EMPRESA: TAPIRI COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI Id. SEI: 0022319117

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 01:

QUANTO A DEFINIÇÃO DO OBJETO:

(...) a Administração alterou o objeto a ser licitado que corriqueiramente era licitado como “prestação de serviços” para “aquisição de refeições hospitalares”, todavia, conforme consta no Termo de Referência, a futura contratada utilizará das instalações das unidades hospitalares para produzir as refeições, e deverá contar com diversos funcionários para possibilitar a contínua prestação de serviço, inclusive com dedicação exclusiva de mão de obra.

RESPOSTA

RESPOSTA 01:

O objeto fora ajustado, passando a dispor a seguinte redação:

“Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar pronta **por meio de fornecimento contínuo destinado a Pacientes (Adultos e Infantis), Acompanhantes legalmente constituídos, servidores e demais comensais**, visando o fornecimento de dietas de rotina ou especiais, englobando todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos neste termo de referência, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes, em prol de atender as necessidades do Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro - HBAP, Hospital Infantil Cosme e Damião - HICD, Hospital João Paulo II - JPII, Assistência Médica Intensiva - AMI, Centro de Medicina Tropical de Rondônia - CEMETRON, Complexo Hospitalar Regional de Cacoal - COHREC (Composto pelo Hospital Regional de Cacoal - HRC e pelo Hospital de Urgência e Emergência de Cacoal - Heuro Cacoal) e Centro de Diálise de Ariquemes - CDA, pelo período de 12 meses, prorrogáveis por igual período, conforme previsto em lei.”

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 02:

QUANTO A VIGÊNCIA DO CONTRATO:

Considerando que o edital menciona que o prazo de 12 (doze) meses será improrrogável, não será mais possível que este contrato vigore por até 05 anos, devendo a administração licitar anualmente o mesmo objeto?

RESPOSTA

RESPOSTA 02:

O item 4.7 da vigência contratual fora ajustado, passando a dispor a seguinte redação:

4.7 VIGÊNCIA CONTRATUAL

4.7.1 O contrato terá um prazo de vigência de **12 (doze) meses** a partir da data da última assinatura, podendo ser prorrogado até o limite previsto inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93, de acordo com a necessidade e justificativa da CONTRATANTE e acordo entre as partes.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 03:

QUANTO A EXECUÇÃO DO CONTRATO:

a) Percebe-se que o Hospital de Base tem um volume demasiado de refeições diárias, e se faz necessário o detalhamento de todo processo produtivo, para que não se deixe de incluir qualquer dos custos essenciais. Assim, a futura contratada deverá etiquetar as refeições com o nome de cada paciente, embalar e distribuir em cada ala das unidades hospitalares?

RESPOSTA

RESPOSTA 03:

A descrição dos serviços a serem executados nesta unidade hospitalar estão discriminados no documento Solicitação de Compra - SESAU-GAD 0028065136 - Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro - HBAP.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 04:

QUANTO AO LOCAL E EQUIPAMENTOS:

Não restou claro pelo edital qual a estrutura necessária para execução dos serviços, principalmente a estrutura da cozinha industrial, a quantidade de carros para transporte, utensílios, estrutura para fornecimento de alimentação para servidores e acompanhantes.

RESPOSTA

RESPOSTA 04:

Como é de conhecimento por àqueles que executam o referido objeto, a estrutura necessária para a execução dos serviços deverá ser dimensionada em função do número de refeições preparadas, ou seja, poderão ser distintas entre as unidades hospitalares desta SESAU. Assim, a empresa pode ser nortear pelo Estudo Técnico CUB (anexo do Termo de Referência), fornecendo os equipamentos e utensílios necessários para a execução do escopo a ser contratado.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 05:

QUANTO A ATUAL EXECUÇÃO:

a) De que forma será feita a transição para possibilitar que a futura contratada cumpra os prazos estabelecidos sem descontinuar o fornecimento a atual executora através da UNOPS?

RESPOSTA

RESPOSTA 05:

A transição será efetuada dentro do prazo de 30 dias que a nova contratada tem para iniciar a execução do serviço, de forma oportuna para que não haja a descontinuidade do fornecimento.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 06:

QUANTO A MINUTA DO CONTRATO:

a) De que forma a Administração assegurará que não haverá prejuízos aos futuros contratados, a fim de equilibrar os acréscimos exorbitantes e contínuos que envolvem o custo da refeição?

b) Por qual razão não ficou condicionado o reajuste do contrato, bem como a repactuação, já que centenas de funcionários deverão ser disponibilizados e atenderão o Estado para o gerenciamento da cozinha desde o recebimento da matéria prima, produção, gerenciamento da cozinha, etiquetagem, transporte e distribuição das refeições?

RESPOSTA

RESPOSTA 06:

Fora acrescentada a redação, conforme diretrizes do **Decreto Estadual n. 25.829/2021:**

4.12. Da Repactuação e Reajuste do Contrato (Decreto Estadual n. 25.829/2021)

4.12.1 Da Repactuação do Contrato

4.12.1.1 Para repactuação de preços, deverá ser observado o interregno mínimo de 1 (um) ano das datas dos orçamentos aos quais a proposta se referir.

4.12.1.2 O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado a partir:

I - da data limite, constante do ato convocatório, para apresentação da proposta ou do orçamento a que estas se referirem, em relação aos custos com a execução do serviço decorrentes do mercado, tais como o custo dos materiais e equipamentos necessários à execução do serviço; ou

II - da data do acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalente vigente à época da apresentação da proposta, quando a variação dos custos for decorrente da mão de obra e estiver vinculada às datas-bases destes instrumentos.

4.12.1.3 Nas repactuações subsequentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo à última repactuação.

4.12.1.4 As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 65 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

4.12.1.5 As repactuações serão precedidas de solicitação da contratada, devendo seguir os termos estabelecidos no Decreto Estadual n. 25.829/2021.

4.12.1.6 As repactuações a que o contratado fizer jus e que não forem solicitadas durante a vigência do contrato serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual ou com o encerramento do contrato, salvo se, no caso de prorrogação contratual, constar cláusula específica resguardando o direito do contratado.

4.12.2 Do Reajuste

4.12.2.1 É nula de pleno direito qualquer estipulação de reajuste com periodicidade inferior a 1 (um) ano.

4.12.2.2 A periodicidade anual nos contratos, será contada a partir da data limite para apresentação da proposta ou do orçamento a que essa se referir.

4.12.2.3 Ao final dos 12 (doze) meses iniciais de vigência do eventual contrato, caso decidido pela sua prorrogação, os reajustes relacionados aos insumos serão com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE ou no índice Geral de Preços do Mercado - IGP-M da Fundação Getúlio Vargas ou outro que venha substituí-lo.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 07:

QUANTO A PROPOSTA DE PREÇO:

a) Para que a proposta seja aceita após a fase de lances, haverá a obrigatoriedade da licitante igualar os valores unitários do almoço e jantar em relação ao mesmo tipo de dieta constante do mesmo lote?

RESPOSTA

RESPOSTA 07:

No entendimento desta GECOMP, considerando que o preço final de cada refeição advém da contabilização de todos os custos para a elaboração daquela refeição, o que a depender do número de comensais poderá ser diferente em uma mesma dieta, não se justifica a obrigatoriedade de igualar seus valores, sendo que a proposta deverá ser condizente com o custo real.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 08:

QUANTO OS VALORES DAS DIETAS:

a) Nos lotes em que a produção e a entrega ocorram na mesma cidade (HB, HICD, HPSJP-II, AMI, CEMETRON), os valores unitários dos tipos de dieta idênticos podem ser distintos entre os lotes, ou será obrigatório que seja igualado? Isso também se aplica no caso do valor unitário

do almoço e jantar?

RESPOSTA

RESPOSTA 08:

Item respondido anteriormente (item 7)

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 09:

QUANTO AO PATRIMÔNIO LÍQUIDO:

a) A alínea “b” do item 13.7 do edital exige 10% de patrimônio líquido sobre o valor estimado do lote. O cálculo não deveria incidir sobre o valor efetivo da proposta após a fase de lances, considerando que muitas vezes o valor estimado não reflete com a realidade das propostas apresentadas e pode tão somente afastar competidores?

RESPOSTA

RESPOSTA 09:

A presente exigência está devidamente amparada na Lei 8.666/93 Art. 31 o qual dispõe acerca da qualificação econômico-financeira exigível nas contratações públicas, conforme claramente explicitado no § 3º, *in verbis*:

§ 3º O capital mínimo ou o valor do patrimônio líquido a que se refere o parágrafo anterior não poderá exceder a **10% (dez por cento) do valor estimado da contratação**, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais. **(grifo nosso)**

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 10:

QUANTO AO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES:

a) O quantitativo mínimo de refeições a serem comprovadas conforme alínea a.2 do item 13.8.1.2 do edital considerará a soma do que fora exigido entre os lotes arrematados, ou a análise será individualmente, sobre cada um dos lotes, ainda que a empresa arremate mais que 1 (um) lote? Por exemplo, se a exigência mínima é de comprovação de 100 refeições para o lote A e mais 100 refeições para o lote B, caso a licitante arremate os 02(dois) lotes, deverá comprovar que já forneceu 200 (duzentas) refeições, ou a comprovação de desempenho anterior de apenas 100(cem) refeições a habilita para os dois lotes, já que cada lote se compreende um contrato?

RESPOSTA

RESPOSTA 10:

Conforme explicitado no subitem 10.1 do termo de referência:

a.3) A análise de cada subitem relativo ao Atestado de Capacidade Técnica quanto a características, quantidades e prazos deverão ser avaliados individualmente de acordo com o previsto neste tópico, sendo desclassificado caso não atenda ao mínimo previsto em qualquer dos subtópicos individuais.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 11:

QUANTO À CAPACIDADE TÉCNICA OPERACIONAL:

a.1) a alínea “a.1” não deveria incluir que a compatibilidade em característica deve contemplar alimentação pronta, incluindo alimentação geral e especial?

b.1) o que será realmente exigido dos licitantes quando da análise da compatibilidade em quantidades. Não seria o caso de alterar a alínea a.2 para 25% ao invés de 30%? Assim, acerca da compatibilidade em quantidades, a empresa deve comprovar que forneceu, no mínimo, 439 refeições especiais mensais para habilitar-se no lote 1 e 8.946 refeições mensais de alimentação geral?

a) Qual a justificativa para a soma das refeições, já que tem a mesma complexidade para produção?

b) Não seria exigência exorbitante, já que se as licitantes comprovarem que forneceram através de almoço ou jantar o percentual sobre qualquer uma das duas refeições de cada lote (almoço ou jantar), restaria demonstrado que a empresa possui capacidade técnica?

a) Na análise da capacidade técnica das empresas, serão aceitas as pequenas refeições constante nos atestados de capacidade técnica para atender o quantitativo mínimo exigido, conforme resolução do CFN?

c.1) Para os lotes acima de 650.000,00, a empresa deverá comprovar que forneceu alimentação geral e especial por pelo menos 04 meses contínuos, ou se comprovar o quantitativo mínimo de dieta geral será satisfatório?

c.2) A empresa deverá comprovar que forneceu o quantitativo mínimo de refeições durante os quatro meses, ou comprovando o quantitativo mínimo em apenas um dos quatro meses, será satisfatória a habilitação, considerando que há oscilação da demanda de refeições e o que importa em relação à compatibilidade em prazos é apenas o período contínuo fornecido?

a) Se é um dever ou faculdade e qual o momento deverá ser comprovada a qualificação na área hospitalar do responsável técnico e cozinheiro da dieta especial e através de quais documentos?

b) Há um período mínimo exigido para atuação na área hospitalar?

RESPOSTA

RESPOSTA 11:

a.1) R= Considerando que não há um percentual para se definir a quantidade que deverá apresentar para alimentação geral e especial, esse item será devidamente comprovado através da alínea a.2.

b.1) R= O Item fora ajustado e permanece a a necessidade de apresentar o percentual de 30%.

a) R= Conforme justificativa apresentada no Parecer nº 11/2020/CAIS-CENE (0010941230), que analisa os requisitos de qualificação técnica para o mesmo objeto:

(...)

De um modo geral, as dietas hospitalares são modificadas a partir da dieta normal/livre, ou seja, adequada qualitativa e quantitativamente ao paciente segundo critérios químicos, físico, organolépticos e fisiológico. As modificações podem ir desde uma simples alteração de consistência até uma restrição severa de nutrientes, dependendo das condições clínicas do paciente, de sua necessidade nutricional, de seus hábitos alimentares e, em Pediatria, principalmente de sua faixa etária.

A nutrição hospitalar envolve todo cuidado com o paciente internado em uma unidade de saúde com o intuito de restabelecer o seu estado nutricional através de dietas específicas frente a cada condição clínica que o mesmo apresenta, seja ela: Diabetes, hipertensão, o AVC, doenças oncológicas, procedimento cirúrgico, dentre outros.

O principal objetivo da Unidade de Alimentação de Nutrição - UAN Hospitalar é fornecer uma

alimentação segura, que possa garantir os principais nutrientes necessários para manter, ou recuperar a saúde de todos aqueles que usufruem do serviço hospitalar.

b) R= Como é de conhecimento por àqueles que executam o referido objeto, prestar o fornecimento de apenas almoço ou jantar, não exige a mesma organização e planejamento de fornecer ambas as refeições. Assim, torna-se tecnicamente viável, considerando que a futura contratada deverá estar apta a fornecer diariamente todas as refeições hospitalares descritas no termo de referência.

a) R= O referido documento em seu anexo III dispõe sobre parâmetros numéricos mínimos de referência para atuação do nutricionista, não se vislumbrando que o documento equipara para outras esferas de análise que dez pequenas refeições equivalem a uma grande refeição.

c.1) R= A capacidade em fornecer alimentação especial será devidamente comprovada através da alínea a.2, o atestado '*em prazo*' é para aferir a capacidade da licitante em fornecer o serviço continuamente.

c.2) R= A capacidade em fornecer o quantitativo solicitado será devidamente comprovada através da alínea a.2, o atestado '*em prazo*' é para aferir a capacidade da licitante em fornecer o serviço continuamente.

a) e b) R= A referida documentação deverá se entregue antes da assinatura do contrato, cabendo na fase licitatória apenas apresentar a declaração formal de que se compromete a entregá-los.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 12:

QUANTO A RELAÇÃO NOMINAL EXIGIDA:

a) As informações que devem contemplar sobre o Responsável técnico na referida declaração deve contemplar quantidade e cargo dos demais profissionais da equipe (cozinheiros, auxiliares, copeiros, nutricionistas, etc), ou tão somente os dados completos do responsável técnico?

b) Conforme definido no item, trata-se de exigência condicionante para a assinatura do contrato. Assim, em relação a esta alínea, o que quer a Supel que seja apresentado na fase de habilitação.

RESPOSTA

RESPOSTA 12:

a) R= Deverá ser fornecido os dados completos da equipe.

b) R= Apresentar declaração formal, se comprometendo a entregar antes da assinatura do contrato os referidos documentos.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 13:

QUANTO A HABILITAÇÃO:

a) Caso as licitantes deixem de anexar no campo próprio do sistema quando do cadastramento da proposta qualquer documento atinente a habilitação, o mesmo será inabilitado ou será concedido prazo para envio do documento faltante?

RESPOSTA

RESPOSTA 13:

De acordo com o edital:

“13.14. As LICITANTES que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a Habilitação na presente licitação ou os apresentar em desacordo com o estabelecido neste Edital, serão **inabilitadas. (grifo nosso)**”

Ressalta-se que:

“13.1.2. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF e/ou Cadastro Geral de Fornecedores – CAGEFOR da SUPEL, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

13.2. Ressalvado o disposto no item 13.1.2, os licitantes deverão encaminhar concomitantemente com a proposta de preços, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação...”

Os itens para fins de habilitação são:

“13.4 . RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL;

13.5 RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA;

13.6 RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA;

13.7 RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA; e

13.8. RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.”

Ademais, a Pregoeira poderá solicitar o envio de **documentos complementares**, conforme previsão editalícia:

“13.9. O pregoeiro poderá solicitar ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 120 (cento e vinte) minutos, envie documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de até 120 (cento e vinte) minutos se outro prazo não for fixado.”

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 14:

QUANTO AO CARDÁPIO PRESENTE NO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO:

(...) é indispensável que o setor técnico responsável realize nova pesquisa de mercado para demonstrar a realidade dos valores praticados atualmente, principalmente diante da atual crise econômica que o país vem sofrendo, tendo em vista que por óbvio os valores praticados no ano de 2019, ou início de 2021 é totalmente diverso e ultrapassado dos valores praticados no ano mês de novembro/2021.

RESPOSTA

RESPOSTA 14:

Fora utilizado novos valores referenciais, conforme atualização do Relatório de Custo Unitário Básico realizado pela FGV.

EMPRESA: ARAUNA

COMERCIO LTDA Id. SEI! 0022326051

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 01:

a) VALOR ESTIMADO PARA A CONTRATAÇÃO INCOMPATÍVEL COM OS PREÇOS ATUAIS DE MERCADO

(...) deve a Administração ATUALIZAR os preços estimados da licitação, tal qual a realidade do mercado atual, sob pena de ser conivente com prestação de serviço de má qualidade, impossível de ser executado da forma especificada.

RESPOSTA

RESPOSTA 01:

Fora utilizado novos valores referenciais, conforme atualização do Relatório de Custo Unitário Básico realizado pela FGV.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 02:

b) EXIGÊNCIA QUALIFICAÇÃO ECONOMICA FINANCEIRA DESCABIDA - RESTRIÇÃO A PARTICIPAÇÃO DE POTENCIAIS FORNECEDORES

(...) espera-se justificativa nos autos e estudo de mercado com vistas a verificar esse potencial restritivo, já que no caso concreto, a administração passou a exigir o percentual máximo (10%).

RESPOSTA

RESPOSTA 02:

O item fora ajustado, passando a dispor da seguinte redação:

b) Balanço Patrimonial, referente ao último exercício social, ou o Balanço de Abertura, caso a licitante tenha sido constituída em menos de um ano, devidamente autenticado ou registrado na Junta Comercial do Estado, para que o(a) Pregoeiro(a) possa aferir se esta possui Patrimônio Líquido (licitantes constituídas a mais de um ano) ou Capital Social (licitantes constituídas a menos de um ano), de 5% (cinco) por cento) do valor estimado do lote que o licitante estiver participando.

b.1) no caso do licitante classificado em mais de um item/lote, o aferimento do cumprimento da disposição acima levará em consideração a soma de todos os valores referenciais;

b.2) caso seja constatada a insuficiência de patrimônio líquido ou capital social para a integralidade dos itens/lotes em que o licitante estiver classificado, o Pregoeiro o convocará para que decida sobre a desistência do(s) item(ns)/lote(s) até o devido enquadramento a regra acima disposta;

b.3) as regras descritas nos itens b.1 e b.2 deverão ser observadas em caso de ulterior classificação de licitante que já se consagrou classificado em outro item(ns)/lote(s).

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 03:

c) DAS INCONSISTÊNCIAS PRESENTES NAS EXIGÊNCIAS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Primeiramente, observa-se a divergência na informação acerca do real valor percentual que as empresas deverão adotar, 30% ou 20%, pois consta erro material no subitem 13.8.1.2 alínea “a.2”, onde está descrito 30% porém detalhado por extenso 20%. Pugnamos pela correção textual, a qual poderá causar inúmeras controvérsias, quando da análise e aceitação dos documentos apresentados pelas empresas que irão participar da licitação.

Em segundo plano, tem-se que conforme podemos observar, a Administração não

levou em consideração a parcela de maior relevância a ser contratada nos lotes, para fins de aplicação da exigência editalícia, passando a exigir 2 (dois) tipos de comprovações distintas, ou seja, a empresa terá que comprovar que já tenha fornecido almoço e jantar de dieta geral e almoço e jantar de dieta especial.

RESPOSTA

RESPOSTA 03:

O Item fora ajustado e permanece a necessidade de apresentar o percentual de 30%. Ademais, segue justificativa para a necessidade da comprovação em dieta especial, apresentada no Parecer nº 11/2020/CAIS-CENE (0010941230), que analisa os requisitos de qualificação técnica para o mesmo objeto:

(...)

De um modo geral, as dietas hospitalares são modificadas a partir da dieta normal/livre, ou seja, adequada qualitativa e quantitativamente ao paciente segundo critérios químicos, físico, organolépticos e fisiológico. As modificações podem ir desde uma simples alteração de consistência até uma restrição severa de nutrientes, dependendo das condições clínicas do paciente, de sua necessidade nutricional, de seus hábitos alimentares e, em Pediatria, principalmente de sua faixa etária.

A nutrição hospitalar envolve todo cuidado com o paciente internado em uma unidade de saúde com o intuito de restabelecer o seu estado nutricional através de dietas específicas frente a cada condição clínica que o mesmo apresenta, seja ela: Diabetes, hipertensão, o AVC, doenças oncológicas, procedimento cirúrgico, dentre outros.

O principal objetivo da Unidade de Alimentação de Nutrição - UAN Hospitalar é fornecer uma alimentação segura, que possa garantir os principais nutrientes necessários para manter, ou recuperar a saúde de todos aqueles que usufruem do serviço hospitalar.

EMPRESA: ROCEL COMERCIO DE ALIMENTAÇÃO E SERVIÇO DE NUTRIÇÃO EIRELI
Id. SEI! 0022340270

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 01:

a) Participação de Cooperativa

(...) ou exclui-se a participação das Cooperativas deste processo licitatórios, ou exclui-se todas as cobranças diretas advindas do Edital e seus anexos.

RESPOSTA

RESPOSTA 01:

Item suprimido.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 02:

b) Regras Gerais:

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

RESPOSTA

RESPOSTA 02:

Item suprimido.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 03:

c) Obrigações e Responsabilidades:

(...) solicitamos que seja excluído Item 9.1.1.9. para não acarretar em erro de interpretação por parte da fiscalização.

RESPOSTA

RESPOSTA 03:

Item suprimido.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 04:

d) Obrigações e Responsabilidades:

(...) solicitamos que seja excluído a exigência de uso de crachá, por ser um objeto que pode ser fonte de contaminação.

RESPOSTA

RESPOSTA 04:

Item suprimido.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 05:

e) Estimativa de despesas

Seguindo um dos princípios básicos do qual deve ser regido a Administração Pública e a Constituição Federal, onde todos somos iguais e devemos ser tratados igualmente, solicitamos que seja feita a correção no edital, possibilitando todos os acompanhantes a receber a mesma quantidade de refeições diárias seja essa 3 ou 6, como a Administração Pública entender ser pertinente.

RESPOSTA

RESPOSTA 05:

Cada Unidade Hospitalar, com a sua equipe de nutrição e dietética, tem autonomia para definir os tipos e as quantidades de refeições a serem fornecidas, adequando-se, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade e à realidade daquele nosocômio, devendo observar o mínimo necessário.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 06:

f) Sugestão para composição do cardápio

Solicitamos que seja corrigido este texto do edital, para que não reste dúvida de que os itens citados refere-se a colação e não ao desjejum, solicitamos ainda que seja verificado se na colação realmente não existe nenhum acompanhamento sólido.

RESPOSTA

RESPOSTA 06:

Fora solicitado para equipe de nutrição de cada Unidade Hospitalar revisar os cardápios e as per capitas dos alimentos a serem fornecidos, o qual ficou definido conforme ANEXO I do Termo de Referência.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 07:

g) Ainda na sugestão para composição do cardápio

Conforme relacionado acima existe uma discrepância nas per capitas sugeridas, tais apontamentos que podem ocasionar muita diferença no custo da refeição. Assim entendemos que os itens acima mencionados dever ser corrigidos e ajustadas as per capitas para que se possa elaborar propostas mais justas.

RESPOSTA

RESPOSTA 07:

Como alhures mencionado: "*Fora solicitado para equipe de nutrição de cada Unidade Hospitalar revisar os cardápios e as per capitas dos alimentos a serem fornecidos, o qual ficou definido, conforme ANEXO I do Termo de Referência.*"

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 08:

h) Do preço das refeições:

Assim solicitamos que sejam revistos os preços, fazendo cotações atualizadas, considerando todos os custos que envolvem a execução do contrato, pois os valores presentes no edital estão muito abaixo da realidade e das necessidades do objeto licitado.

RESPOSTA

RESPOSTA 08:

Fora utilizado novos valores referenciais, conforme atualização do Relatório de Custo Unitário Básico realizado pela FGV.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 09:

i) Da omissão da mão de obra envolvida:

Desta forma solicitamos que seja inserido no edital o quadro mínimo de mão de obra necessária, com as categorias profissionais e suas qualificações.

RESPOSTA

RESPOSTA 09:

Como é de conhecimento por àqueles que executam o referido objeto, o dimensionamento da mão de obra necessária varia de acordo com a quantidade de comensais. Tal dimensionamento está descrito no Relatório de Custo Unitário Básico (CUB) elaborado pela FGV, o qual é parte integrante do Termo de Referência. Assim, a licitante poderá se orientar, através do referido documento.

EMPRESA: LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA Id. SEI!0022364113 e (0022373041)

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 01:

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

A refeição pode ser processada na unidade Hospitalar mais próxima e transportada para o local de destino?

RESPOSTA

RESPOSTA 01:

O local para preparação das refeições, relacionadas a cada unidade hospitalar, está descrita no subitem 4.2.1 do Termo de Referência.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 02:

9.1.1.34 A Contratada deverá disponibilizar de cozinha própria com estrutura mínima para apoio as cozinhas hospitalares.

Após a declaração de vencedor do certame qual o prazo estabelecido para que a Empresa disponibilize a cozinha própria?

RESPOSTA

RESPOSTA 02:

Conforme estabelecido no subitem 4.4 do Termo de Referência:

O prazo para início do fornecimento **será de até 30 (trinta) dias** contados da última assinatura contratual.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 03:

2.2 Verificar na planilha-mensal o número de dias e horas trabalhados efetivamente. Exigir que a empresa apresente cópias das folhas de ponto dos empregados por ponto eletrônico ou meio que não seja padronizado (Súmula 338/TST). Em caso de faltas ou horas trabalhadas a menor, deve ser feita glosa da fatura.

A Empresa sofrerá glosa em caso de falta injustificada de funcionários, mesmo ocorrendo a substituição do mesmo? De acordo com o Item 12.3.3 do Edital a Empresa deve manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas, independente do número de faltas ocorridas por dia?

RESPOSTA

RESPOSTA 03:

Caso a empresa substitua o funcionário, ou seja, mantenha o quadro de pessoal suficiente para cumprir o objeto em tela, não há por que sofrer sanções.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 04:

De acordo com a nova Lei de Proteção de Dados (LGPD), a empresa será obrigada a fornecer os dados solicitados?

RESPOSTA

RESPOSTA 04:

Conforme a referida Lei:

Art. 7º O tratamento de dados pessoais somente poderá ser realizado nas seguintes hipóteses:

(...)

III - pela administração pública, para o tratamento e uso compartilhado de dados necessários à execução de políticas públicas previstas em leis e regulamentos ou respaldadas em contratos, convênios ou instrumentos congêneres, observadas as disposições do Capítulo IV desta Lei;

(...)

CAPÍTULO IV

DO TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS PELO PODER PÚBLICO

Seção I

Das Regras

Art. 23. O tratamento de dados pessoais pelas pessoas jurídicas de direito público referidas no parágrafo único do [art. 1º da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011 \(Lei de Acesso à Informação\)](#), deverá ser realizado para o atendimento de sua finalidade pública, na persecução do interesse público, com o objetivo de executar as competências legais ou cumprir as atribuições legais do serviço público, desde que:

I - sejam informadas as hipóteses em que, no exercício de suas competências, realizam o tratamento de dados pessoais, fornecendo informações claras e atualizadas sobre a previsão legal, a finalidade, os procedimentos e as práticas utilizadas para a execução dessas atividades, em veículos de fácil acesso, preferencialmente em seus sítios eletrônicos;

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 05:

Quais empresas atualmente fornecem para os hospitais abaixo relacionados?

RESPOSTA

RESPOSTA 05:

Hospital de Base Dr. Ary Pinheiro: CALECHE COMERCIO E SERVIÇOS LTDA-ME

Hospital Infantil Cosme e Damião: CALECHE COMERCIO E SERVIÇOS LTDA-ME

Hospital João Paulo II: L C SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS EIRELI□□□□□,

Assistência Médica Intensiva: L C SERVICOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS EIRELI

Centro de Medicina Tropical de Rondônia: ROCEL - COMÉRCIO DE ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO EIRELI

Hospital Regional de Cacoal: ARENA DISTRIBUIDORA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS E SERVIÇOS EIRELI

Hospital de Urgência e Emergência Regional de Cacoal: ARENA DISTRIBUIDORA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS E SERVIÇOS EIRELI

Centro de Diálise de Ariquemes: L C SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS EIRELI□□□□□

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 06:

Pode por favor nos solicitar a planilha de quantidade de equipamentos e utensílios que serão utilizados para uso da empresa terceirizado por cada unidade hospitalar?

RESPOSTA

RESPOSTA 06:

A licitante pode ser nortear pelo Estudo Técnico CUB (anexo do Termo de Referência), fornecendo os equipamentos e utensílios necessários para a execução do escopo a ser contratado.

**EMPRESA: ARENA DISTRIBUIDORA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS E SERVIÇOS
EIRELI Id. SEI! 0022372860**

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 01:

(...) urge a necessidade de ajuste dos preços dos aluguéis conforme os valores atuais do mercado imobiliário, no qual requer-se a reavaliação do laudo utilizado no processo licitatório para melhor averiguação do bem a ser locado.

RESPOSTA

RESPOSTA 01:

Conforme subitem 9.2.38:

9.2.38 A CONTRATANTE irá ceder o espaço físico da cozinha da Unidade Hospitalar à CONTRATADA para preparação das refeições, sem ônus para a CONTRATADA, conforme Decisão nº 3/2022/SESAU-GAD (0023519141) e Análise nº 1/2022/SESAU-GAB (0023305418), que desonera o valor de aluguel cobrado pela utilização dos espaços públicos das unidades de saúde, relacionados ao objeto em tela.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 02:

(...) permitir patrimônio líquido conforme valor informado no item acima, não é suficiente para garantir a boa situação econômica da empresa licitante, pois o Instrumento Convocatório sequer exigiu a comprovação de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) para contratação.

RESPOSTA

RESPOSTA 02:

De proêmio, é válido ressaltar que as exigências habilitatórias não podem ultrapassar os limites da razoabilidade, além de não ser permitido o estabelecimento de cláusulas desnecessárias e restritivas ao caráter competitivo. Devem restringir-se apenas ao necessário para o cumprimento do objeto licitado.

Ademais, cabe mencionar que além da exigência de Patrimônio Líquido ou Capital Social o instrumento convocatório dispõe no item 4.5 e subitens da apresentação de Garantia Contratual pela empresa vencedora, visando proteção do erário público assegurando que o licitante possui capacidade de cumprir as condições, custos e prazos assumidos na assinatura do contrato.

EMPRESA: OASIS COZINHA

INDUSTRIAL LTDA ID. SEI! 0022372960

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 01:

Dos Preços Estimados. Referência janeiro/2021. Pregão acontecendo em dezembro/2021. Variação IPCA SUBIU mais de 10%.

RESPOSTA

RESPOSTA 01:

Fora utilizado novos valores referenciais, conforme atualização do Relatório de Custo Unitário Básico

realizado pela FGV.

QUESTIONAMENTO

QUESTIONAMENTO 02:

Da capacidade técnica mínima exigida. Parâmetros não condizentes com os serviços de alimentação hospitalar.

RESPOSTA

RESPOSTA 02:

Conforme Parecer nº 312/2021/PGE-PA (0021427654):

46. Desta forma, **recomenda-se atenção da equipe técnica quanto aos documentos de capacidade técnica**, respeitando os limites da razoabilidade e dos entendimentos do Tribunal de Contas da União.

47. De plano, vê-se que o Edital (com base no termo de referência) prevê o item 13.8.1.2 a exigência de atestado de capacidade técnica, e as exigências ali discriminadas podem ser restritivas da competitividade.

48. Realmente, o item a.2 dispõe que (grifos no original):

a.2) Entende-se por pertinente e compatível **em quantidade** o(s) atestado(s) que em sua individualidade ou soma de atestados concomitantes no período de execução (tendo sido o fornecimento prestado no mesmo período), comprove que a empresa realizou ou realiza satisfatoriamente o fornecimento de alimentação pronta, com pelo menos 30% (trinta por cento) do quantitativo previstos para o lote que a licitante irá participar. As parcelas de maior relevância para esse objeto são **25% da dieta geral (adulto e infantil) e 5% da dieta especial (dieta Branda/Pastosa/Hipossódica/leve, líquida, diabéticos, hipercalórica, hipocalórica e outras), que totaliza o percentual de 30%**, a primeira parcela representa o vulto econômico e a segunda requisitos essencialmente técnicos, conforme detalhado abaixo:

49. É que diante da magnitude da aquisição, a exigência de requisitos muitos específicos (destacadamente os casos da dieta especial) sem admitir situações semelhantes não se mostra adequada. Logo, é prudente que a Secretaria avalie o cabimento de se valer de serviços semelhantes, ainda que não tenha exatamente a especificidade aí prevista. Ou, se for o caso, que apresente as respectivas justificativas.

Ainda assim, por entender a pertinência de que a licitante comprove expertise na elaboração de dietas especiais, permanece a necessidade de apresentar o atestado compatível em 5% de dieta especial, afim de comprovar requisitos essencialmente técnicos, conforme justificativa apresentada no Parecer nº 11/2020/CAIS-CENE (0010941230), que analisa os requisitos de qualificação técnica para o mesmo objeto:

(...)

De um modo geral, as dietas hospitalares são modificadas a partir da dieta normal/livre, ou seja, adequada qualitativa e quantitativamente ao paciente segundo critérios químicos, físico, organolépticos e fisiológico. As modificações podem ir desde uma simples alteração de consistência até uma restrição severa de nutrientes, dependendo das condições clínicas do paciente, de sua necessidade nutricional, de seus hábitos alimentares e, em Pediatria, principalmente de sua faixa etária.

A nutrição hospitalar envolve todo cuidado com o paciente internado em uma unidade de saúde com o intuito de restabelecer o seu estado nutricional através de dietas específicas frente a cada condição clínica que o mesmo apresenta, seja ela: Diabetes, hipertensão, o AVC, doenças oncológicas, procedimento cirúrgico, dentre outros.

O principal objetivo da Unidade de Alimentação de Nutrição - UAN Hospitalar é fornecer uma alimentação segura, que possa garantir os principais nutrientes necessários para manter, ou recuperar a saúde de todos aqueles que usufruem do serviço hospitalar.

Portanto, esclarece esta Pregoeira, com base nas informações da equipe técnica da SESA, o Termo de

Referência, Quadro Estimativo de Preços bem como o Edital sofreram alterações, promovendo-se assim, a retificação dos mesmos. Ademais, informa-se que a sessão de abertura foi reagendada para o dia **28/06/2022 às 10:00h horário de Brasília.**

Eventuais dúvidas poderão ser sanadas junto a Pregoeira e equipe de Apoio, através do telefone (69) 3212-9269, ou no endereço sito a Av. Farquar S/N – Bairro Pedrinhas – Complexo Rio Madeira, Ed. Central – Rio Pacaás Novos 2º Andar, em Porto Velho/RO - CEP: 76.903.036.

SAMARA ROCHA DO NASCIMENTO

Pregoeira CEL - SUPEL/RO

Mat.300138120



Documento assinado eletronicamente por **Samara Rocha do Nascimento, Pregoeiro(a)**, em 10/06/2022, às 15:34, 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 **0029423440** e o código CRC **54207F7B**.

Referência: Caso responda este(a) Resposta, indicar expressamente o Processo nº 0036.381712/2021-44

SEI nº 0029423440