

EDITAL: 001/2023

MODALIDADE: CONCORRÊNCIA – LEI FEDERAL Nº 14.133/2021

OBJETO: Contratação de empresa especializada em serviços de nutrição e alimentação (restaurante) para atender os empregados e servidores do Complexo Butantan, bem como a utilização de espaços para comercialização de produtos alimentícios.

ASSUNTO: RETI-RATIFICAÇÃO DO EDITAL

A Comissão de Contratação da Fundação Butantan torna público as RETIFICAÇÕES realizadas no Edital Concorrência nº 01/2023, passando a ter nova a redação abaixo:

ONDE SE LÊ: 4.3. Conhecimento do Problema: a licitante deverá demonstrar ter pleno conhecimento da prestação de serviços que são objeto desta licitação, respondendo técnica e objetivamente aos quesitos formulados no item “A” do Anexo XI – Quesitos e Critérios para Avaliação das Propostas Técnicas, considerando possíveis reformas e adequações; tecnologia, automação de processos; refeições transportadas durante o período de reformas e adequações; manuseio e embarque;

LEIA-SE: 4.3. Conhecimento do Problema: a licitante deverá demonstrar ter pleno conhecimento da prestação de serviços que são objeto desta licitação, respondendo técnica e objetivamente aos quesitos formulados no **item “1”** do Anexo XI – Quesitos e Critérios para Avaliação das Propostas Técnicas, considerando possíveis reformas e adequações; tecnologia, automação de processos; refeições transportadas durante o período de reformas e adequações; manuseio e embarque;

ONDE SE LÊ: 4.4. Plano de Trabalho: a licitante deverá descrever como pretende organizar e desenvolver os trabalhos de forma estratégica desde o atendimento até a cozinha, respondendo técnica e objetivamente aos quesitos formulados no item “B” do Anexo XI – Quesitos e Critérios para Avaliação das Propostas Técnicas;

LEIA-SE: 4.4. Plano de Trabalho: a licitante deverá descrever como pretende organizar e desenvolver os trabalhos de forma

estratégica desde o atendimento até a cozinha, respondendo técnica e objetivamente aos quesitos formulados no **item “2”** do Anexo XI – Quesitos e Critérios para Avaliação das Propostas Técnicas;

ONDE SE LÊ: 4.5. Capacidade e Experiência da Proponente: cada licitante poderá demonstrar a própria experiência para a solução apresentada nos quesitos item A – Conhecimento de Problema e Item B – Plano de trabalho. Em conformidade com a redação do caput do item “C” do Anexo XI.

LEIA-SE: 4.5. Capacidade e Experiência da Proponente: cada licitante poderá demonstrar a própria experiência para a solução apresentada nos quesitos **item 1** – Conhecimento de Problema e **Item 2** – Plano de trabalho. Em conformidade com a redação do caput do **item “3”** do Anexo XI.

ONDE SE LÊ: 4.6. Qualificação da Equipe Técnica: a licitante deverá apresentar e comprovar a experiência do profissional habilitado a exercer atividade na área de produção de alimentos e respectivos controles de contaminantes que possa intervir com vistas à proteção da saúde, que serão objetivamente pontuados com base nos critérios fixados no item “D” do Anexo XI – Quesitos e Critérios para Avaliação das Propostas Técnicas;

LEIA-SE: 4.6. Qualificação da Equipe Técnica: a licitante deverá apresentar e comprovar a experiência do profissional habilitado a exercer atividade na área de produção de alimentos e respectivos controles de contaminantes que possa intervir com vistas à proteção da saúde, que serão objetivamente pontuados com base nos critérios fixados no **item “4”** do Anexo XI – Quesitos e Critérios para Avaliação das Propostas Técnicas;

ONDE SE LÊ: 7.1. Credenciamento. No local, data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, a Comissão de Contratação instalará a sessão pública para receber os ENVELOPES Nº 1 – PROPOSTA TÉCNICA e ENVELOPE 02 PROPOSTA DE PREÇO a que se refere o subitem 3.2, e, na sequência, procederá ao credenciamento dos representantes dos licitantes.

LEIA-SE 7.1. Credenciamento. No local, data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, a Comissão de Contratação instalará a sessão pública para receber os ENVELOPES Nº 1 – PROPOSTA TÉCNICA e ENVELOPE 02 PROPOSTA DE PREÇO a que se refere o **subitem 3.1**, e, na sequência, procederá ao credenciamento dos representantes dos licitantes.

ONDE SE LÊ: 22.6. Anexos. Integram o presente Edital:
Anexo IV – Modelo para ENVELOPE Nº 1 – PROPOSTA

LEIA-SE: 22.6. Anexos. Integram o presente Edital:
Anexo IV – Modelo para ENVELOPE Nº 1 – **PROPOSTA TÉCNICA**

ONDE SE LÊ: 22.6. Anexos. Integram o presente Edital:
Anexo V – Modelo para o ENVELOPE Nº 2 - HABILITAÇÃO

LEIA-SE: 22.6. Anexos. Integram o presente Edital:
Anexo V – Modelos de Declarações e Outras Comprovações de Habilitação

ONDE SE LÊ: ANEXO V
MODELOS DE DECLARAÇÕES PARA O ENVELOPE Nº 2 –
“HABILITAÇÃO”

LEIA-SE: ANEXO V
MODELOS DE DECLARAÇÕES E OUTRAS COMPROVAÇÕES DE HABILITAÇÃO

ONDE SE LÊ: Anexo I – Termo de Referência – Fornecimento Diário de Refeições

Concorrência 001/2023 – Processo: 001/0708/000.845/2023
5.1.5 DIETA VEGETARIANA

A contratada deverá seguir a gramagem conforme incidência de Proteína vegetal Refeição vegetariana – Anexo 7.	ovolactovegetariana
A contratada deverá seguir a gramagem conforme incidência de Proteína vegetal Refeição vegetariana – Anexo 7.	Vegetariano estrito

LEIA-SE: Anexo I – Termo de Referência – Fornecimento Diário de Refeições

Concorrência 001/2023 – Processo: 001/0708/000.845/2023
5.1.5 DIETA VEGETARIANA

A contratada deverá seguir a gramagem conforme incidência de Proteína vegetal Refeição vegetariana – Anexo I.6.	ovolactovegetariana
A contratada deverá seguir a gramagem conforme incidência de Proteína vegetal Refeição vegetariana – Anexo I.6.	Vegetariano estrito

ONDE SE LÊ:
Refeições

Anexo I – Termo de Referência – Fornecimento Diário de

Concorrência 001/2023 – Processo: 001/0708/000.845/2023

5.1.7. Quebrando a Rotina

- Frequência 1 vez por semana.

A contratante deverá enviar a contratada, com 60 dias de antecedência, o que ela irá servir as sextas-feiras.

- A contratada deverá seguir a incidência do serviço quebrando a rotina – Anexo 8.

LEIA-SE:
Refeições

Anexo I – Termo de Referência – Fornecimento Diário de

Concorrência 001/2023 – Processo: 001/0708/000.845/2023

5.1.7. Quebrando a Rotina

- Frequência 1 vez por semana.

A contratante deverá enviar a contratada, com 60 dias de antecedência, o que ela irá servir as sextas-feiras.

- **A contratada deverá seguir a incidência do serviço quebrando a rotina – Anexo I.7.**

ONDE SE LÊ:
Refeições

Anexo I – Termo de Referência – Fornecimento Diário de

Concorrência 001/2023 – Processo: 001/0708/000.845/2023

14. Acordo de Nível de Serviço – SLA

14.1. O acordo de nível de serviço Anexo I.9 tem como objetivo a qualidade dos serviços prestados pela contratada;

LEIA-SE
Refeições

Anexo I – Termo de Referência – Fornecimento Diário de

Concorrência 001/2023 – Processo: 001/0708/000.845/2023

14. Tabela de Pontuação da Ficha de Qualificação da Prestação de Serviço Terceirizado de Nutrição e Alimentação

14.1. **A Tabela de Pontuação** do Anexo I.9 tem como objetivo a qualidade dos serviços prestados pela contratada.

ONDE SE LÊ: ANEXO XI
QUESITOS E CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DAS
PROPOSTAS TÉCNICAS.
PROPOSTA TÉCNICA – ENVELOPE Nº 2

LEIA-SE: ANEXO XI
QUESITOS E CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DAS
PROPOSTAS TÉCNICAS.
PROPOSTA TÉCNICA – **ENVELOPE Nº 1**

ONDE SE LÊ: ANEXO XI
Tendo em vista que a clareza e concisão da exposição são fatores considerados na avaliação das respostas aos quesitos formulados, o conjunto das respostas aos quesitos relativos ao Conhecimento do Problema (A) e ao Plano de Trabalho (B).

LEIA-SE: ANEXO XI
Tendo em vista que a clareza e concisão da exposição são fatores considerados na avaliação das respostas aos quesitos formulados, o conjunto das respostas aos quesitos relativos ao Conhecimento do **Problema (1)** e ao **Plano de Trabalho (2)**.

ONDE SE LÊ: ANEXO XI
“As informações contidas em páginas adicionais, que ultrapassarem o limite definido o item 5.1.2, não serão objeto de qualquer análise ou consideração para fins de atribuições de Nota da Proposta Técnica.”

RETIFICA-SE: **Não haverá limitação de páginas para elaboração e apresentação da Proposta Técnica**

ONDE SE LÊ: ANEXO XI
Conhecimento do Problema: a licitante deverá demonstrar ter pleno conhecimento da prestação de serviços que são objeto desta licitação, respondendo técnica e objetivamente aos quesitos formulados no item “A” do Anexo XI – Quesitos e Critérios para Avaliação das Propostas Técnicas, considerando possíveis reformas e adequações; tecnologia, automação de processos, refeições transportadas durante o período de reformas e adequações; manuseio e embarque;

LEIA-SE: ANEXO XI
Conhecimento do Problema: a licitante deverá demonstrar ter pleno conhecimento da prestação de serviços que são objeto desta licitação, respondendo técnica e objetivamente aos quesitos formulados no **item “1”** do Anexo XI – Quesitos e Critérios para Avaliação das Propostas Técnicas, considerando possíveis reformas e adequações; tecnologia, automação de processos, refeições transportadas durante o período de reformas e adequações; manuseio e embarque;

ONDE SE LÊ: ANEXO XI
Plano de Trabalho: a licitante deverá descrever como pretende organizar e desenvolver os trabalhos de forma estratégica desde o atendimento até a cozinha, respondendo técnica e objetivamente aos quesitos formulados no item “B” do Anexo XI – Quesitos e Critérios para Avaliação das Propostas Técnicas:

LEIA-SE: ANEXO XI
Plano de Trabalho: a licitante deverá descrever como pretende organizar e desenvolver os trabalhos de forma estratégica desde o atendimento até a cozinha, respondendo técnica e objetivamente aos quesitos formulados no **item “2”** do Anexo XI – Quesitos e Critérios para Avaliação das Propostas Técnicas:

ONDE SE LÊ: ANEXO XI
Capacidade e Experiência da Proponente: cada licitante poderá demonstrar a própria experiência para a solução apresentada nos quesitos item A – Conhecimento do Problema e item B – Plano de trabalho. Em conformidade com redação do caput do item “C” do Anexo XI.

LEIA-SE: ANEXO XI
Capacidade e Experiência da Proponente: cada licitante poderá demonstrar a própria experiência para a solução apresentada nos quesitos **item 1** – Conhecimento do Problema e **item 2** – Plano de trabalho. Em conformidade com redação do caput do **item “3”** do Anexo XI.

ONDE SE LÊ: ANEXO XI
Qualificação do Responsável Técnico: a licitante deverá apresentar e comprovar a experiência do profissional habilitado a exercer atividade na área de produção de alimentos e respectivos controles de contaminantes que possam intervir com vista à proteção da saúde, que serão objetivamente pontuados com base nos critérios fixados no item “D” do Anexo I – Quesitos e Critérios para Avaliação das Propostas Técnicas:

LEIA-SE: ANEXO XI
Qualificação do Responsável Técnico: a licitante deverá apresentar e comprovar a experiência do profissional habilitado a exercer atividade na área de produção de alimentos e respectivos controles de contaminantes que possam intervir com vista à proteção da saúde, que serão objetivamente pontuados com base nos critérios fixados no **item “4”** do Anexo I – Quesitos e Critérios para Avaliação das Propostas Técnicas:

ONDE SE LÊ: **2. PLANO DE TRABALHO**
A licitante deverá descrever como pretende organizar e desenvolver os trabalhos de forma estratégica da cozinha ao atendimento, respondendo técnica e objetivamente os seguintes quesitos:

Quesito 2 (peso 2,0) – Neste item deverão ser focados os seguintes aspectos, referentes a definição das atividades:

- Quantificar e especificar a áreas de atuação dos funcionários (administrativos e operacionais) em consonância com a normativa estabelecida pelo CARDTEC – Estudo Técnico de Serviços Terceirizados – Volume 09 – Alimentação de empregados (4.6. Dimensionamento da Mão de Obra).
- Apresentar quais preparações serão produzidas na unidade e as que serão produzidas ou processadas externamente.

LEIA-SE: **2. PLANO DE TRABALHO**
A licitante deverá descrever como pretende organizar e desenvolver os trabalhos de forma estratégica da cozinha ao

atendimento, respondendo técnica e objetivamente os seguintes quesitos:

Quesito 2 (peso 2,0) – Neste item deverão ser focados os seguintes aspectos, referentes a definição das atividades:

1. Quantificar e especificar a áreas de atuação dos funcionários (administrativos e operacionais) em consonância com a normativa estabelecida pelo CARDTEC – Estudo Técnico de Serviços Terceirizados – Volume 09 – Alimentação de empregados (4.6. Dimensionamento da Mão de Obra);
2. Apresentar quais preparações serão produzidas na unidade e as que serão produzidas ou processadas externamente.

ONDE SE LÊ: 3. CAPACIDADE E EXPERIÊNCIA DA PROPONENTE

Quesito 3: (peso 2,0) – Experiência da proponente no fornecimento de refeições diárias conforme solução apresentada nos quesitos item A – Conhecimento de Problemas e item B – Plano de trabalho

LEIA-SE: 3. CAPACIDADE E EXPERIÊNCIA DA PROPONENTE

Quesito 3: (peso 2,0) – Experiência da proponente no fornecimento de refeições diárias conforme solução apresentada nos quesitos **item 1** – Conhecimento de Problemas e **item 2** – Plano de trabalho

ONDE SE LÊ: 5. AVALIAÇÃO E APURAÇÃO

5.1. AVALIAÇÃO DAS RESPOSTAS AOS QUESITOS 1, 2 e 3

As respostas apresentadas por cada licitante aos quesitos relativos ao Conhecimento do Problema e ao Plano de Trabalho (itens 1 e 2) serão avaliados com base nos conceitos abaixo definidos e receberão a pontuação correspondente, conforme segue:

a) (...)

Ainda, na avaliação das respostas aos quesitos acima, serão considerados os seguintes fatores:

LEIA-SE: 5. AVALIAÇÃO E APURAÇÃO

5.1. AVALIAÇÃO DAS RESPOSTAS AOS QUESITOS 1, 2 e 3

As respostas apresentadas por cada licitante aos quesitos relativos ao Conhecimento do Problema e ao Plano de Trabalho (itens 1 e 2) serão avaliados com base nos conceitos abaixo definidos e receberão a pontuação correspondente, conforme segue:

a) (...)

5.2. Ainda, na avaliação das respostas aos quesitos acima, serão considerados os seguintes fatores:

a) (...)

ONDE SE LÊ:	ANEXO I.9 9. CONTROLE DE QUALIDADE A contratada possui um manual de Boas Práticas e os POPs estabelecidos nesta Portaria, que se encontram disponíveis aos funcionários e à contratante?
LEIA-SE:	ANEXO I.9 9. CONTROLE DE QUALIDADE A contratada possui um manual de Boas Práticas e dos POPs estabelecidos na Portaria nº 2.619/11-SMS , com alteração da Portaria 902/2019, que se encontram disponíveis aos funcionários e à contratante?
ONDE SE LÊ:	ANEXO I.9 3. MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES, UTENSÍLIOS, MÓVEIS E EQUIPAMENTOS Área externa e interna livre de focos de insalubridade, objeto em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais, de acúmulo de lixo nas imediações, dentre outros.
LEIA-SE:	ANEXO I.9 3. MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES, UTENSÍLIOS, MÓVEIS E EQUIPAMENTOS Área externa e interna livre de focos de insalubridade, objeto em desuso ou estranhos ao ambiente de acúmulo de lixo nas imediações, dentre outros.

Fica acrescentado na Cláusula Quarta o seguinte item:

Das obrigações e das Responsabilidades da Contratada
“XVIII – Respeitar as disposições da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados – LGPD) e a Política de Proteção de Dados da Fundação Butantan (Anexo XIV)”.

Fica mantido na íntegra o Edital da Concorrência nº 01/2023 em tudo que não foi retificado, razão pela qual **RATIFICA-SE** os termos do correspondente instrumento convocatório.

Informa-se ainda que as alterações realizadas não afetam as formulações das Propostas Técnica e de Preço, motivo de manter-se a data inicial para abertura do certame.

São Paulo, 26 de dezembro de 2023.

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO