

## RESPOSTAS AOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

### CONCORRÊNCIA Nº 001/2023 – 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 a comercialização de produtos alimentícios.

### Perguntas formuladas pela empresa **Cook Empreendimentos em Alimentação Coletiva Ltda.**, em 27/12/2023

1. Qual a marca do suco utilizada atualmente no refeitório?

#### RESPOSTA

O suco servido pela terceirizada atualmente tem aditivos e conservantes e não tem relação com o produto especificado no novo edital.

2. E para o Kit Lanches?

Suco de laranja Suco de uva integral Água de coco	180 ml a 200 ml	Plástico Cartonagem asséptica com canudo acoplado	Sem conservante
---	-----------------	---	-----------------

#### RESPOSTA

Sim

3. No quadro abaixo, página 36 do Edital, a frase “Alternar os outros itens” pressupõe que exista um item que seja servido diariamente. Essa interpretação está correta? Se sim, qual seria esse item?

Descrição do alimento	Porcionamento	Embalagem Primária	Condições obrigatórias
PÃO DE FORMA PÃO DE FORMA INTEGRAL PÃO BISNAGA	2 fatias (50 g cada) 2 fatias (50 g cada) 1 unidade (50 g)		- Sem especificação. - Alternar os outros itens. - A contratada fica obrigada a servir todos os itens descritos durante o mês

#### RESPOSTA

Não

4. Tentar tirar foto da bandeja articulada com trava para os Kit Lanches e Desjejum para Pacientes (mobilização). (P.37)

**RESPOSTA**

Não temos esse material disponível para foto. Recomenda-se a realização de vistoria presencial para que a proponente tenha ciência de todas as especificidades dos locais e dos serviços a serem prestados.

5. Qual é o per capita total de bebidas para os pacientes? Seriam as mesmas opções servidas aos funcionários/dia?

Obs.: Per Capita para Funcionários:

CAFÉ LITRO	KG	0,050	1,88	0,094	0,094	30	2,820	2,820
LEITE LONGA VIDA INTEGRAL	KG	0,050	3,90	0,195	0,195	30	5,850	5,850
CHÁ MATE LITRO	KG	0,050	1,74	0,087	0,087	30	2,610	2,610
SUCO INTEGRAL	L	0,100	3,78	0,378	0,378	30	11,340	11,340
LEITE LONGA VIDA INTEGRAL	KG	0,050	3,90	0,195	0,195	15	2,925	2,925
ACHOCOLATADO EM PO	KG	0,015	10,86	0,163	0,163	15	2,444	2,444
IOGURTE 90G	UN	1,000	0,84	0,840	0,840	15	12,600	12,600

**RESPOSTA**

Deverá seguir as quantidades citadas no item 5.1.1. Desjejum Tradicional do Anexo I – Termo de Referência – Fornecimento Diário de Refeições.

6. Quais as incidências dos cortes das proteínas (ex.: Alcatra: 2 vezes/mês; Lagarto: 1 vez/mês, já que estão descritas somente as gramaturas?)

**RESPOSTA**

Para elaboração do cardápio a contratada deverá seguir as condições obrigatórias citadas no item 5.1.3. Refeições tradicionais do Anexo I – Termo de Referência – Fornecimento Diário de Refeições. Tema: Prato principal

7. Há uma especificação mais exata para o tipo de plástico a ser usado para a embalagem individual dos componentes do Kit Lanches?

- Os produtos que compõe os kits deverão ser embalados em porções individuais e em embalagens atóxicas, próprias para contato com alimentos, totalmente vedadas e integras.

**RESPOSTA**

A embalagem deverá ser apropriada para acondicionar os alimentos.

8. O per capita (g) da proteína a ser servida para os pacientes é igual ao dos funcionários?

**RESPOSTA**

Sim

9. Quanto ao serviço de “Quebrando a Rotina” (P.61), além das massas e dos combos (pão com recheios diversos + batata frita), existe o Pastel como opção ao combo ou é um item a mais (além do combo)?

**RESPOSTA:** O pastel é opção

10. O restaurante principal é onde está a cozinha que produzirá toda a refeição para ele próprio, refeições transportadas para o restaurante CDC e Hospital Vital Brasil?

**RESPOSTA**

Sim

11. As refeições para o Restaurante CDC e Hospital Vital serão transportadas e servidas em self service ou marmitex?

**RESPOSTA 1**

Restaurante CDC – sistema self service

**RESPOSTA 2**

Hospital Vital - marmitex

12. Na Fazenda São Joaquim, haverá a produção de refeições? Há cozinha montada nesta unidade?

**RESPOSTA 1**

Sim

**RESPOSTA 2**

Sim. Recomenda-se que a proponente realize vistoria nos locais de prestação dos serviços.

13. Os preços deverão ter referência ao volume 9 do CadTerc?

**RESPOSTA**

Não, uma vez que não estamos fazendo nenhuma referência ao mesmo.

14. Seria possível o envio de um mapa de fornecimento diário das unidades abaixo:  
Restaurante Principal  
Restaurante CEC  
Hospital Vital  
Fazenda São Joaquim

**RESPOSTA**

Não, considerando que o escopo atual ofertado não é o mesmo que está sendo licitado, além disso temos a expectativa do aumento da adesão ao benefício,

tendo em vista o novo escopo e a qualidade que deverão ser oferecidos pela nova contratada.

**Perguntas formuladas pela empresa Omega Alimentação e Serviços Especializados S/A – Grupo JLJ, em 27 e 28/12/2023.**

1. Considerando que o item 3 trata da forma de apresentação dos envelopes, mencionando duas formas de envio (Envelope 1, Proposta Técnica e Envelope 2, Proposta de Preço) solicitamos esclarecimentos adicionais:  
O item 6 refere-se aos documentos de habilitação, no entanto, não especifica em qual envelope esses documentos devem ser incluídos.  
Pergunta – Em qual envelope devem ser inseridos os documentos necessários para habilitação (documento de Habilitação Jurídica, fiscal e trabalhista, econômico-financeira e qualificação técnica)?

**RESPOSTA**

O item 6.1. do Edital estabelece a forma de apresentar os documentos de habilitação da seguinte forma:

**6. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

6.1. Conteúdo. OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO serão exigidos apenas do licitante mais bem classificado, nos termos do inciso II, do artigo 63 e art. 12, inciso VI, da lei federal 14.133, devendo ser apresentados os seguintes documentos:

(...)

Os dispositivos legais acima referidos dispõem:

Art. 12. No processo licitatório, observar-se-á o seguinte:

VI – **os atos serão preferencialmente digitais, de forma a permitir que sejam produzidos, comunicados, armazenados e validados por meio eletrônico.**(grifei)

Art. 63. Na fase de habilitação das licitações serão observadas as seguintes disposições:

II – será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor, (...)

Pedimos que a licitante leia com atenção os itens 6.1 e 12.1 do edital que explicam a dúvida arguida. Os documentos de habilitação deverão estar aptos a serem entregues após a divulgação da classificação final (item 11 do edital)

Ressaltamos ainda que a empresa interessada em participar do presente certame deve atentar-se para os documentos e declarações exigíveis em cada fase do procedimento licitatório, pois a ausência de quaisquer documentos nas

suas respectivas fases pode resultar na desclassificação ou inabilitação da empresa.

2. Como será aplicado o critério de somatória de pontos? Por exemplo, se uma empresa comprovar o fornecimento de dois quesitos em três unidades distintas, haverá uma soma de pontos? Ou a pontuação máxima já será atingida dentro dos quatro quesitos? A título de exemplo, uma empresa que fornece **até** 2.000 refeições/dia e **acima** de 2.000 refeições/dia: a soma dos dois critérios será realizada nas três unidades distintas, totalizando 09 pontos?

**RESPOSTA**

Sim, está correto o entendimento. Verificar a RETI-RATIFICAÇÃO.

3. Para fins de comprovação de que trata o item 3 do anexo em assunto, qual a forma de comprovação do fornecimento das refeições? Será solicitado atestado de capacidade técnica ou contrato de prestação de serviço? Além disso, a solicitação será feita em um momento posterior, ou é necessário incluir esses documentos no envelope nº 01, juntamente com o Anexo XI?

**RESPOSTA**

Deverá ser apresentado atestado de capacidade técnica emitida pela tomadora do serviço, em sendo necessário a realização de diligências, poderá ser solicitado complementação das informações.

4. Considerando que o envelope nº 01 trata da proposta técnica, não seria destinado o Anexo IV ao envelope nº 02 – Proposta de Preço?

**RESPOSTA**

Sim. Está correto o entendimento. Favor verificar a RETI-RATIFICAÇÃO datada de 02/01/2024

São Paulo, 02 de janeiro de 2024.

**NATHANAEL GOVEIA ZANINI**

**JESSICA SOUSA REIS**

**CLAYTON NIVALDO DA SILVA**