



Prefeitura Municipal de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Administração

ESCLARECIMENTO

A Comissão de Pregão, da Prefeitura Municipal de Patos de Minas/MG, através de sua Pregoeira designada, atendendo ao interesse público e Ofício 103/2010 – SMDS/GEGAD, faz esclarecimento quanto ao Pregão Presencial 041/10 – **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ADMINISTRAÇÃO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES NO RESTAURANTE POPULAR DE PATOS DE MINAS/MG**, conforme a seguir:

1) Na parte de incidências se fala suco concentrado e na composição dos cardápios se fala de suco de polpa de frutas natural. Qual seria na verdade e qual a marca utilizada?

a) 1.4. DOS CARDÁPIOS

- Os sucos servidos deverão ser de frutas naturais (pasteurizados ou não) ou industrializados, não podendo conter corantes e/ou aromatizantes artificiais e deverá ser fornecido em copo descartável com capacidade de 200 ml;

b) A marca a ser utilizada ficará a critério da licitante vencedora e deverá atender ao solicitado no edital (acima descrito).

2) Na composição do cardápio do almoço cita-se que a salada é composta por 2 tipos (cruas ou cozidas) e do marmitex com pelo menos 2 hortaliças. Há diferenciação entre o almoço e marmitex?
Não.

Apesar de ter sido utilizado termos diferentes para especificar itens da mesma espécie, o marmitex terá o mesmo cardápio do almoço.

“Embora uma folha verde seja uma verdura; o legume um fruto, tudo isso, inclusive as ervas são considerados alimentos do grupo das hortaliças”

Fonte: <http://pe360graus.globo.com/educacao/educacao-e-carreiras/ensino/2009/06/03/BLG.831.35.530.EDUCACAO.1070-VEGETAIS.aspx>

3) A salada é composta por 2 tipos ou 3 tipos?

Anexo I – Item 1.4. DOS CARDÁPIOS

- As saladas deverão apresentar diariamente três variedades: salada tipo folhosa, salada tipo legume elaborado, salada tipo grão/leguminosa;



Prefeitura Municipal de Patos de Minas Secretaria Municipal de Administração

Nutricionalmente a divisão dos alimentos é a seguinte:

- CEREAIS (arroz, aveia, trigo, cevada, centeio);
- LEGUMINOSAS (feijões, favas, lentilha, ervilha, grão de bico);
- OLEAGINOSAS E SEMENTES (nozes, castanhas, amêndoas, avelãs, amendoim, de abóbora, de melancia, gergelim, linhaça);
- FRUTAS (banana, laranja, mamão, acerola, pitomba, graviola, jaca, jabuticaba, uva, jenipapo...);
- TUBÉRCULOS (batata, inhame, cará, mandioca...);
- LEGUMES (abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, pimentão, tomate, beterraba...);
- VERDURAS (alface, rúcula, escarola, agrião, couve, couve flor, brócolis, alcachofra);
- ESPECIARIAS (sal, alho, cebola, pimenta do reino, pimenta vermelha, salsinha, cebolinha, manjeriço, alecrim, orégano, cominho, coentro, assafética, cravo, canela, noz moscada...);
- AÇÚCARES (açúcar branco, açúcar mascavo, melado, rapadura, mel...);
- ÓLEOS (de girassol, de milho, de soja, de amendoim, de algodão, de arroz, de canola, de linhaça, azeite de oliva...).

Fonte: <http://pe360graus.globo.com/educacao/educacao-e-carreiras/ensino/2009/06/03/BLG.831.35.530.EDUCACAO.1070-VEGETAIS.aspx>

4) Controle integrado de pragas é de responsabilidade da contratante ou contratada? Pois há divergência no edital.

Este item já foi retificado, onde o correto será:

- O controle integrado de pragas será solicitado à LICITANTE VENCEDORA, sempre que necessário, e realizado por pessoal treinado ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde;

5) Não há carne de opção, ou seja, é somente uma carne?

Sim.

6) As incidências das carnes estão fechando em 27 dias, mas é totalizando 22. Mesmo tirando a opção de ovos q são 4, resta 23....

Este item já foi retificado, o correto será:

- Item Total => INCIDÊNCIAS 23;

7) A opção do ovo só tem 4 incidências, não é todos os dias? Somente no dia de carne suína?

Sim



Prefeitura Municipal de Patos de Minas Secretaria Municipal de Administração

8) Quais os componentes da sopa? Tem que ter proteína ou macarrão c/ legumes?

A sopa fornecida deverá atender aos padrões nutricionais e deverá estar em consonância com a Política Nacional de Segurança Alimentar.

Fica a critério da empresa os componentes da sopa, o que solicitamos é que a qualidade e os valores nutricionais sejam respeitados.

9) O que é vegetal tipo a, tipo b, tipo c? Isto é nas guarnições, e não específica.

Os alimentos são divididos em grupos, visando o planejamento nutricional. Os alimentos de cada grupo, nas quantidades indicadas, têm aproximadamente as mesmas concentrações de calorias, proteínas, gorduras e carboidratos.

Os links abaixo poderão auxiliar a entender melhor a classificação dos alimentos.

<http://www.fitmail.com.br/si/site/061316>

<http://www.mte.gov.br/pat/oea.pdf>

10) No mínimo 18 funcionários mesmo?

Visando um atendimento de qualidade a empresa licitante deverá manter seu quadro de profissionais com o mínimo exigido no edital.

11) O Telefone é de responsabilidade da contratada ou contratante?

3. DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

- Qualquer outro equipamento que a LICITANTE VENCEDORA considere como de fundamental importância para o trabalho, é de inteira responsabilidade dela, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

12) No edital não estipulou prazo para a visita técnica. Terá mais visitas ao restaurante popular de Patos de Minas, ou somente as 3 empresas que a fizeram hoje em 26/05?

Conforme mencionado não estipulamos prazo para a visita técnica, por entendermos as dificuldades enfrentadas para os licitantes de outras regiões.

A visita técnica poderá ser agendada junto a Secretaria de Desenvolvimento Social, até 24 horas antes da abertura do processo licitatório.

Informamos que 08 (oito) empresas já fizeram a visita técnica ao Restaurante Popular e 01 (uma) empresa está agendada.

13) Qual o nº do marmitex a ser utilizado?

Número 08



Prefeitura Municipal de Patos de Minas Secretaria Municipal de Administração

14) A Contratante vai disponibilizar um funcionário para organizar as filas junto com o seu fiscal?

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- Indicar um Funcionário e um Nutricionista para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objetos dos contratos;
- O funcionário indicado também ficará responsável pela organização da fila, dando preferência a idosos, gestantes e pessoas portadoras de necessidades especiais,

15) Há divergências na quantidade de refeições garantidas... No caso se vendermos somente 100 refeições/almoço a contratante garantirá o pagamento do subsídio das outras 600 refeições completando assim as 700 garantidas no edital? Ou somente pagará o que vender no dia?

Será pago os custos unitários dos almoços efetivamente servidos.

16) A contratante irá providenciar um cordão de isolamento da fila, separando quem não se serviu do refeitório e evitando que a pessoa do refeitório volte a fila para servir novamente?

SIM

17) Não há a existência de tubulação de água quente?

Não.

18) A contratante irá providenciar nos banheiros e lavatório de mãos do refeitório, suporte para papel toalha e sabonete líquido?

3. DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

- Qualquer outro equipamento que a LICITANTE VENCEDORA considere como de fundamental importância para o trabalho, é de inteira responsabilidade dela, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

19) A contratante irá providenciar as telas milimétricas de todas as áreas?

Já estão sendo adquiridas as grades com as telas mosquiteiro para as janelas da cozinha.

20) A contratante irá providenciar a colocação da porta no DML?

3. DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS



Prefeitura Municipal de Patos de Minas Secretaria Municipal de Administração

- Qualquer outro equipamento que a LICITANTE VENCEDORA considere como de fundamental importância para o trabalho, é de inteira responsabilidade dela, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

21) Na sala da nutricionista a contratante irá fazer a modificação do vidro de visualização e porta para melhor supervisão da mesma?

Não haverá alteração na parte de infra-estrutura do prédio de acordo com o item **3. DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS**

- Qualquer outro equipamento que a LICITANTE VENCEDORA considere como de fundamental importância para o trabalho, é de inteira responsabilidade dela, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

Em relação à porta a Prefeitura irá fazer a mudança da mesma.

22) A contratante irá providenciar o balcão de pedra na janela de vidro para disponibilização e suporte das bandejas e talheres de devolução?

O balcão será de alumínio e já está sendo providenciada a instalação.

23) A sobremesa é fruta 50% e doce 50%. O cliente tem o direito de escolha, porém podemos produzir somente 50% de um e 50% do outro? Caso um acabe pode-se continuar somente com o que tem restante, ou precisamos ter a fruta e o doce até o final da distribuição?

No edital foi solicitado que diariamente sejam oferecidas sobremesas, sendo: 50% frutas e 50% doce. Caso uma das opções acabe o usuário terá a outra opção. O que não poderá é faltar as duas opções.

24) Qual o valor máximo correto a ser admitido para a presente contratação, visto que, para atingirmos o valor do item 3.2, teríamos como referência o valor unitário de R\$ 4,268?

O item 3.2 já foi retificado, o correto é:

- Obs.: O valor considerou 22 (vinte e dois) dias úteis por mês.

Sendo assim, o preço unitário subsidiado pela Prefeitura será de no máximo R\$3,88 (Três reais e oitenta e oito centavos).

25) Com referência aos itens 9.1 letra "e" e 9.2 letra "l" do Edital, estes solicitam a apresentação de "Atestados de Responsabilidade Técnica" emitido em nome do Responsável Técnico da empresa devidamente registrado junto ao Conselho Regional de Nutrição; contudo, o documento passível de averbação junto ao órgão é o ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA emitido em nome da empresa por ser o



Prefeitura Municipal de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Administração

principal e não o Atestado de Responsabilidade Técnica emitido em nome do Responsável Técnico por este ser acessório.

Diante disso pergunta-se:

A averbação do Atestado de Capacidade Técnica emitido pelo órgão tomador dos serviços em favor da empresa, devidamente averbado junto ao Conselho Regional de Nutrição, acompanhado do Atestado de Responsabilidade Técnica emitido em nome do Responsável Técnico da empresa, já é suficiente para atendimento aos referidos itens, vez que apenas o primeiro é passível de averbação?

SIM

25) O que significa o termo “Devidamente registrado na entidade profissional competente”, referente ao item 9.1 – G.?

Obviamente, que o nutricionista deverá estar registrado no Conselho Regional de Nutrição.

As demais cláusulas e condições do edital permanecem inalteradas.

Patos de Minas, 08 de junho de 2010.

Cláudia Soares Cruz
Pregoeira