



Home

Sala de Disputa

Editais e Processos

Atas e Documentos

Recursos

Esclarecimentos

Impugnações

Apenados / Impedidos

Contratações - PNCP

ETP

← CONSULTAR ESCLARECIMENTO

Nome do Usuário	Participante
Marcia Cristina da Silva	Hiperserve S.A

Solicitação

Solicitação criada às 16:40 em 09/01/2024, última edição às 17:11 em 10/01/2024

1. No edital, página 25, o mesmo menciona que "O MUNICÍPIO DE BARRA MANSA não subsidiará refeições servidas para além da quantidade prevista neste Termo de Referência". - Caso passe um numero maior de comensais do que o previsto pelo Termo de referência, qual deverá ser o procedimento adotado pela empresa CONTRATADA? - A empresa CONTRATADA poderá deixar de fornecer refeições após ultrapassar a quantidade máxima solicitada? 2. De quem será a responsabilidade em custear os gastos com água e energia do Restaurante do Povo? 3. O termo de referencia somente menciona que a empresa CONTRATADA deverá coletar as amostras de cada item que compõem as refeições. - Quem terá a responsabilidade em realizar e custear as análises microbiológicas de alimentos? Qual a periodicidade exigida? - E com relação a potabilidade da água? Será exigido a realização deste procedimento pela CONTRATADA? Se sim, qual a periodicidade exigida? 4. A limpeza da caixa d'água será responsabilidade da Prefeitura? 5. O Restaurante do povo está em boas condições para inicio imediato de fornecimento? Ou deverá passar por reformas para adequação? - De quem será a responsabilidade em realizar reformas, caso estas sejam necessárias? 6. Sobre o cardápio: - O feijão está descrito com incidência de 18 vezes ao mês. Nos demais dias, o feijão não será fornecido? - Na pagina 48, ANEXO I.b - CARACTERÍSTICAS DO CARDÁPIO DO PROGRAMA RESTAURANTE DO POVO, é descrito o desjejum, almoço e jantar com a mesma composição. Já na página 30, a descrição do desjejum está diferente (Pão francês e café com leite). - Qual a composição deve ser considerada para o desjejum e seus respectivos per captas? - O pão deve vir com algum recheio? Ou será puro? No subitem 6.7.2. A CONTRATADA é responsável por garantir a segurança patrimonial do local, sendo necessário contratação de empresa terceirizada de segurança. Questionamos: - A segurança deverá ser armada? - A segurança deverá ser 24 horas ou somente em período noturno? - A segurança deverá ocorrer todos os dias da semana, inclusive fins de semana e feriados? 8. DAS OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA/CONTRATADA: XVII. manter Nutricionista Responsável Técnico, consoante exigência do Conselho Regional de Nutrição (CRN), bem como um Coordenador de Serviços(grifo nosso). Questionamos: - O coordenador de serviços deverá ficar permanente no restaurante durante o horário de distribuição das refeições? - O coordenador poderá ser um(a) das nutricionistas que comporá o quadro de funcionários ou deverá ser figura distinta?

VOLTAR

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Barra Mansa
Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos

Barra Mansa, 11 de janeiro de 2023

Memo 008/2024

A Coordenadoria de Compras e Licitações

Vimos pelo presente, em resposta ao esclarecimento apresentado na Plataforma BBMNET pela empresa Hiperserv S.A, manifestar o que segue:

1. No edital, página 25, o mesmo menciona que "O MUNICÍPIO DE BARRA MANSA não subsidiará refeições servidas para além da quantidade prevista neste Termo de Referência". - Caso passe um numero maior de comensais do que o previsto pelo Termo de referência, qual deverá ser o procedimento adotado pela empresa CONTRATADA? - A empresa CONTRATADA poderá deixar de fornecer refeições após ultrapassar a quantidade máxima solicitada?

Resposta: Haverá controle pelo contratante e contratado a fim de que não ultrapasse a quantidade estimada.

Não terá alteração no edital.

2. De quem será a responsabilidade em custear os gastos com água e energia do Restaurante do Povo?

Resposta: De acordo com item 08, XV do Termo de Referência, a contratada deverá efetuar o pagamento tempestivo das despesas administrativas de manutenção, como água, luz, telefone, gás, bem como tributos;

A responsabilidade será da contratada. Não haverá alteração no edital.

3. O termo de referencia somente menciona que a empresa CONTRATADA deverá coletar as amostras de cada item que compõem as refeições. - Quem terá a responsabilidade em realizar e custear as análises microbiológicas de alimentos? Qual a periodicidade exigida? - E com relação a potabilidade da água? Será exigido a realização deste procedimento pela CONTRATADA? Se sim, qual a periodicidade exigida?

Resposta: Consta no item 8, LVIII do Termo de Referência a obrigação da contratada coletar, diariamente, armazenando, por 72 (setenta e duas) horas, sob refrigeração de até 4°C (quatro graus Celsius) ou congelamento de -18°C (dezoito graus Celsius negativos), aproximadamente 100g (cem gramas) de amostras de todas as preparações de cada dia, em recipientes higienizados, esterilizados e etiquetados (nome do local, data, horário, temperatura, componentes

^

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Barra Mansa
Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos

Tipo	Especificações	Quantidade a ser servida	Frequência
Feijão carioca, Tipo 1	Simple	120g (cento e vinte gramas)	4 (quatro) vezes/mês
Feijão branco, Tipo 1	Simple	120g (cento e vinte gramas)	03 (três) vezes/mês
Feijão branco, Tipo 1	Composto (maxixe, quiabo e abóbora)	120g (cento e vinte gramas)	03 (três) vezes/mês
Feijão mulata gorda, Tipo I	Simple	120g (cento e vinte gramas)	4 (quatro) vezes/mês
Feijão preto, Tipo I	Simple	120g (cento e vinte gramas)	6 (seis) vezes/mês
<ul style="list-style-type: none"> • Não serão permitidos o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceos; • Somente se admitirá arroz do Tipo 1. 			

Quanto ao desjejum em item 6.8.5 do termo de referência, deverá ser alterado para:

Do Desjejum: deverá ser constituído de:

- I. pão Francês com margarina
- II. café com leite.

Em relação a descrição do desjejum está diferente (Pão francês e café com leite). - Qual a composição deve ser considerada para o desjejum e seus respectivos per captas? - O pão deve vir com algum recheio? Ou será puro? ↗

Resposta: Deverá ser alterado no edital

ANEXO I.b

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Barra Mansa
Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos

CARACTERÍSTICAS DO CARDÁPIO DO PROGRAMA RESTAURANTE DO POVO

REFEIÇÃO: DESJEJUM / ALMOÇO / JANTAR

VALOR CALÓRICO DA REFEIÇÃO: 1.400 kcal

COMPOSIÇÃO: 9 (NOVE) PREPARAÇÕES, SENDO:

1. Salada mista (com no mínimo 2 componentes)
2. Arroz
3. Feijão
4. Carne (bovina, suína, frango ou peixe)
5. Complemento - Guarnição
6. Sobremesa (doce ou fruta ou gelatina)
7. Suco polpa de fruta
8. Pão francês com margarina e café com leite

IX. Pão frances com margarina		
Especificações	Quantidade a ser servida	Frequência
Pão francês	01 (uma) unidade (cinquenta gramas)	22 (vinte e duas) vezes/mês
Margarina	10 g (dez gramas)	22 (vinte e duas) vezes/mês
Café com leite	200 ml (mililitros)	22 (vinte e duas) vezes/mês

7- A CONTRATADA é responsável por garantir a segurança patrimonial do local, sendo necessário contratação de empresa terceirizada de segurança. Questionamos: - A segurança deverá ser armada? - A segurança deverá ser 24 horas ou somente em período noturno? - A segurança deverá ocorrer todos os dias da semana, inclusive fins de semana e feriados?

Resposta: O item 6.7.2 do termo de referência deverá ser alterado para:

A CONTRATADA é responsável por garantir a segurança patrimonial do local, podendo ser através de contratação de empresa terceirizada de segurança, no período de 24 horas, todos os dias da semana, não havendo necessidade de segurança armada. ✓

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Barra Mansa
Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos

8. DAS OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA/CONTRATADA: XVII. manter Nutricionista Responsável Técnico, consoante exigência do Conselho Regional de Nutrição (CRN), bem como um Coordenador de Serviços (grifo nosso). Questionamos: - O coordenador de serviços deverá ficar permanente no restaurante durante o horário de distribuição das refeições? - O coordenador poderá ser um(a) das nutricionistas que comporá o quadro de funcionários ou deverá ser figura distinta?

Resposta: O coordenador de serviços deverá ficar permanente no restaurante durante o horário de distribuição das refeições. O coordenador poderá ser um(a) das nutricionistas que comporá o quadro de funcionários.


FANUEL FERNANDO DE PAULA FARIA

Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos