

Ao Pregoeiro
ZAQUEU G. e SILVA

Assunto: Respostas pedidos de esclarecimentos P.E 16/2025.

Como deverá ser emitida a nota fiscal: ISS ou ICMS?

Nota de prestação de serviço (ISS)

Qual Empresa Presta Os Serviços Hoje? Onde Encontro O Contrato Desta Empresa?

Festas e Artigos de Época LTDA – atendimento por termo de compromisso – indenizatório. Salienta-se que a empresa presta serviço apenas no que tange a produção para aquisição de marmitas, sendo que atual contratação pleiteada pelo propenso pregão eletrônico nº16/2025, trará através do estudo técnico inovação a produção e distribuição de refeições para atendimento das unidades de saúde do município.

As Refeições Serão Produzidas Na Cozinha Do Hospital E Pronto Socorro?

Sim, conforme disposições editalícias.

As Refeições Transportadas (Mais De 30 Locais) Serão Produzidas Nesta Mesma Cozinha Do Hospital E Pronto Socorro?

Sim, conforme disposições editalícias.

Todas As Unidades Que Receberão Refeições Transportadas, A Distribuição Será De Responsabilidade Da Contratada?

Sim, conforme disposições editalícias.

Quantos Veículos De Transporte De Refeições serão Necessários?

Para atendimento das unidades de saúde, sugerimos a utilização de no mínimo 02 veículos conforme disposições editalícias.

Hospital Possui Carros De Distribuição De Refeições? São Térmicos? Quantos São Necessários?

Não possui, razão pelo qual o edital de licitação traz à baila as disposições acerca não somente da produção, mas também sobre distribuição de refeições, incluindo o fato das exigências dos veículos.



Em Cada Local A Contratada Deverá Ter Funcionários?

Sim. Nas unidades de atenção secundária e terciária haverá a necessidade de possuir funcionários habilitados e capacitados, conforme item 5.6.13, alínea "x" do Termo de Referência e no que tange a atenção primária apenas a entrega.

Quais Locais Haverá Refeições Em Balcão Self Service? Informação Importante Para Saber Sobre A Montagem Do Refeitório.

Nas unidades de saúde: Hospital e pronto socorro de Várzea Grande, Maternidade Francisco Lustosa, Upa Ipase e Upa Cristo Rei.

Qual O Tipo De Marmitex Utilizado Para Pacientes?

Conforme disposição do termo de referencia no item 5.9.9

Qual O Valor Gasto Hoje Com Água E Energia Que A Contratada Deverá Pagar? Gentileza enviar uma Média.

Devido à cozinha ser própria não tem esse valor estimado, uma vez que, conforme o TR deverá haver a reestruturação e separação dos relógios de consumo, tanto da energia elétrica quanto da água. Ficando a responsabilidade da contratada o controle e pagamento no que refere a gastos de água e energia elétrica.

A Destinação Final Do Lixo É De Responsabilidade Da Contratada? Qual Empresa Presta Este Serviço?

Devido não ter risco com lixo infectante, a coleta é por meio do serviço urbano do município, porém a responsabilidade de acondicionamento é da empresa.

A Cozinha De Produção Possui Equipamentos? Trata-Se Do Anexo I – Memorial De Equipamentos E Utensílios? Este Equipamentos Que Existem Na Cozinha Ou Que Deverão Ser Disponibilizados Pela Contratada?

Sim possuímos de forma parcial, ficando a critério da contratada o gerenciamento dos equipamentos atuais, bem como a inclusão de novos itens conforme necessidade para atendimento as regras editalícias, garantindo o pleno funcionamento conforme disposições.

Cozinha Possui PCIP Dos Bombeiros?

É de responsabilidade da empresa toda documentação necessária, seguindo as legislações vigentes para funcionamento da cozinha industrial, bem como PCIP dos bombeiros.



A Visita Técnica É Obrigatória?

Não. Conforme Anexo III do edital – Declaração de vistoria técnica há a opção de se abster da Visita

Sobre A Contratada Ter Escritório Fora Das Dependências Do Hospital. A Empresa Vencedora Sempre Abre Filial Na Unidade Hospitalar Onde Executa Os Serviços, No Caso, Deverá Ter Uma Filial No Local Onde Está A Cozinha. Mesmo Assim, Deverá Ter Escritório Fora?

O hospital disponibilizará uma sala para suporte, porém fica a critério da contratada a abertura ou não da filial.

Quanto Às Incidências De Carnes Para Os Servidores E Acompanhantes, Deveria Totalizar 28 Dias Ou 56 Dias (4 Semanas No Mês), No Entanto, Está Com Um Total De 36 Incidências. Favor Verificar. Os Per Capitas De Carnes Para Os Servidores E Acompanhantes São Os Mesmos?

As incidências descritas no termo de referencia são sugestivas para elaboração do cardápio, ao qual conforme edital sempre deverá ser aprovado através da equipe de nutricionista da contratante em conferencia com a contratada. Sim, os per captas de carne para servidores e acompanhantes são os mesmos.

Quais Os Cortes Dos Bifes De Boi, Carne De Panela (Patinho, Coxão Duro), Das Carnes Suínas (Pernil, Lombo)? Isso É Importante Para Que As Propostas Das Empresas Proponentes Tenham Um Padrão. Quais As Incidências De Cada Uma?

Ficam a critério da contratada as opções dos tipos de carnes dentro dos parâmetros de qualidade, incidências sugestivas e aprovação da equipe nutricional estabelecidos do edital.

Já Que Serão Porcionados O Prato Principal E A Guarnição Para Os Servidores E Acompanhantes, Qual A Gramatura A Ser Servida Da Guarnição?

O per capta para porcionamento seguirá o mesmo padrão da dieta dos pacientes.

Na Planilha De Quantidades E Valores Citam Itens Como Por Exemplo Almoço (Pacientes, Acompanhantes E Servidores) Com Valores Iguais Para Cada Uma. Acontece Que Na Composição De Cada Serviço, Há Custos Diferentes, O Que Faz Com Que O



Preço Não Possa Ser O Mesmo. Entendemos Que Para Cada Tipo De Refeição Deveria Ter Um Preço, Considerando Os Custos Diferentes.

O objeto licitatório, em resumo, trata-se de serviços de produção e distribuição de alimentos e nutrição hospitalar, com adequação de espaço, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal de Várzea Grande/MT, com critério de julgamento sendo por lote, é mister esclarecer que o processo não é realizado por itens, sendo que o equilíbrio orçamentário dos valores que compõe o lote deverão ser conforme planejamento de sua proposta de preços e custo ofertado ao ente público.

CONFORME TABELA ABAIXO, DEVERÃO SER SERVIDOS 3 ITENS:

ITEM 1: SÓLIDOS :BOLOS, BISCOITOS, MINGAU, CANJICA OU SALADA DE FRUTA +

ITEM 2: RECHEIO: MARGARINA SACHÊ OU GELEIA DE FRUTAS +

ITEM3: BEBIDA: SUCO DE FRUTA.

NOSSO ENTENDIMENTO ESTÁ CORRETO?

Sim o entendimento está correto, os 03 itens são para compor o cardápio como exemplificado.

Lanche	Bolo, salgado, torta, torrada, biscoito, sequilho, broa, salada de fruta, mingau com fruta, vitamina de fruta, canjica, arroz doce ou similar. As frutas deverão ser a base das preparações em dias alternados.	Bolo, salgado, tortas ou torrada - mínimo de 50g
		Biscoitos, sequilho ou broa - mínimo de 30g
		Mingau com fruta, vitamina de fruta, canjica ou arroz doce - mínimo de 200g (Dispensa a obrigatoriedade de servir suco de fruta ou chá)
		Salada de Fruta - mínimo de 180g (Dispensa a obrigatoriedade de servir suco de fruta ou chá)
	Margarina, geleia de frutas ou geleia de frutas diet (somente para acompanhar pães e torradas)	10g
	Suco de fruta ou suco de fruta concentrado e diluído e adoçado (não será permitido o uso de suco artificial em pó ou xarope) ou chá	Mínimo de 150ml

Qual O Per Capita Das Preparações Do Lanche De Servidores E Acompanhantes (Visto Que Os Comestíveis Que O Compõem Têm Um Valor Mais Alto)? Seriam Porcionados?

O lanche dos servidores e acompanhantes é conforme quantidade diária, por unidade, deve ter controle diário. Quantidade de pães/salgados no mínimo 50g, preparações como arroz doce, canjica 150g, seguindo os padrões para per capita de pacientes, conforme termo de referencia.

Qual A Marca Do Refresco Usado Para Os Lanches Dos Servidores E Acompanhantes (Já Que Não Pode Ser Usado Os Refrescos Em Pó)? É Livre?



Para servidores e acompanhantes o suco é livre, conforme disponibilidade da empresa. A restrição do uso do suco em pó é somente para pacientes, ao qual deverá ter aprovação da equipe de nutrição.

A Sopa A Ser Servida Nas Grandes Refeições Para Os Pacientes É Uma Opção (À Guarnição Ou À Salada) Ou Em 1 Item A Mais?

A sopa é uma substituição da grande refeição, quando prescrito pelo nutricionista.

Deverá Ser Servido Somente 01 Tipo De Salada Para Servidores, Acompanhantes E Pacientes?

Para servidores e acompanhantes, sendo 03 opções de verduras/vegetal e/ou legumes e para pacientes conforme disposições aprovadas pela equipe de nutrição.

Nívea Cupini Assumpção
Nívea Carolina C. Assumpção
Nutricionista
CRN-1 7573

Nívea Carolina Cupini Assumpção
Matricula Nº 140666 - Nutricionista do HPSMVG