



Prefeitura Municipal de Louveira
Secretaria de Administração

Louveira, 13 de setembro de 2024

ESCLARECIMENTO REFERENTE A CONCORRÊNCIA N° 009/2024

Em atenção ao pedido de esclarecimento referente a Concorrência n° 009/2024, a Prefeitura Municipal de Louveira, vem comunicar a resposta conforme segue:

Pergunta: Na página 3 do Termo de Referência, o mesmo menciona que a empresa CONTRATADA deverá disponibilizar equipe técnica composta por um gestor de contrato do município e no mínimo supervisores (nutricionistas) 1 para cada 10 unidades escolares.. Na planilha de proposta, o total de nutricionistas descritas são de 5 funcionárias, porém não há distinção no valor de salários para as mesmas. A nutricionista, gestora do contrato (RT) não deverá ter salário diferenciado das demais supervisoras?

Resposta: *fica critério da contratada.*

Pergunta: Na página 15 do Termo de referência, item 14, há dimensionamento de diversos cargos para a prestação do serviço. Porém, na planilha de proposta somente é solicitado nutricionistas e merendeiras. Os demais cargos são fornecidos pela própria Prefeitura?

Resposta: *não, serão todos suportados pela contratada.*

Pergunta: Na mesma página 15 do Termo de referência, há também dimensionamento de veículos e equipamentos. Tais itens deverão ser fornecidos pela empresa CONTRATADA?

Resposta: *sim.*

Pergunta: Na página 8 do Termo de referência, o mesmo menciona que, entre outras obrigações, CONTRATANTE, deverá manter as estruturas utilizadas para preparo e distribuição das merendas, das unidades educacionais em que os serviços serão prestados em bom estado de conservação e compatíveis com as normas da vigilância sanitária, bem como efetuar conforme legislação: controle de pragas, limpeza de caixa d'água e manutenção dos filtros de água. Porém, o controle de pragas, a limpeza da caixa d'água e manutenção dos filtros de água, são itens descritos na planilha de proposta para precificação da empresa CONTRATADA. Estes custos serão responsabilidade da empresa CONTRATADA ou da CONTRATANTE?

Resposta: *o custo será da contratada, somente a respeito da cozinha piloto.*

Pergunta: O gás para produção das refeições será fornecido pelo CONTRATANTE?

Resposta: *sim.*

Pergunta: As análises para controle microbiológico das preparações será responsabilidade da empresa CONTRATADA? Qual a periodicidade exigida para realização destas análises?

Resposta: *será da prefeitura.*

Pergunta: Qual o numero de unidades escolares serão atendidas neste contrato?

Resposta: *26.*

Pergunta: Na palnilha de proposta, página 17 do Termo de Referencia, é mencionado que o controle de pragas, limpeza da caixa d'água e manutenção dos elementos filtrantes devem ser feitos na cozinha piloto. Porém, na página 4 do mesmo TR, menciona que as refeições serão preparadas nas cozinhas das Unidades Escolares relacionadas neste Edital. A produção das refeições será feita em cozinha piloto ou nas unidades escolares?

Resposta: *na cozinha piloto e em mais 9 escolas.*

Pergunta: Tais procedimentos deverão ser feitos na cozinha piloto? E nas unidades escolares?

Resposta: *somente na cozinha piloto.*

Atenciosamente,

Kleber Rodrigo dos Santos Arruda
Secretário de Administração

