

PREGÃO ELETRÔNICO 90002/2024 - SEAPE-DF - solicitação de esclarecimento

Comercial | VOGUE S.A. <comercial@voguesa.com.br>

ter 07/01/2025 16:54

Para: Comissão de Licitação <licitacao@seape.df.gov.br>;

 1 anexos (808 KB)

of-005-2025_vogue_SEAPE-DF- Solicitação de Esclarecimento.pdf;

A

SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

Ref: PREGÃO ELETRÔNICO 90002/2024 - SEAPE-DF

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 04026-00023334/2022-10

Prezado(a) Pregoeiro(a),

VOGUE — ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 04.675.771/0001-30, sediada no endereço da Av. Transbrasiliana, S/N, Quadra 40, Lote 08, Parque Real Goiânia, município de Aparecida de Goiânia, estado de Goiás, CEP 74.910-095, por seu representante legal infra-assinado, nos termos do item 10 do referido edital, vem **solicitar esclarecimento**, nos termos avante consignados.

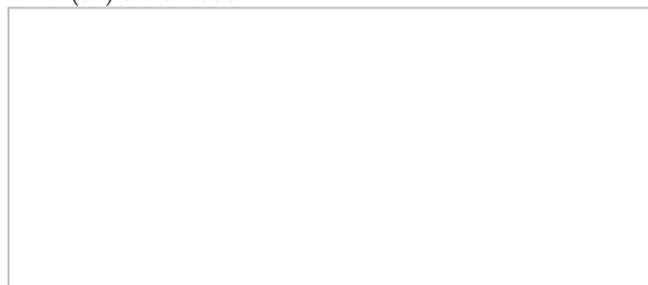
- 1- Como é realizado o procedimento de controle das refeições no ato da entrega? Há algum parâmetro sobre pesagens das refeições? Existe alguma portaria/decreto/lei vigente que tipifica regras e procedimentos de fiscalização? Se existe, esta deveria estar presente no edital.
- 2- A fiscalização e os procedimentos relativos ao roteiro de vistoria serão realizados por profissional de nutrição, tendo em vista a necessidade de garantir a segurança alimentar e nutricional, em conformidade com a RDC 214/04 e com as prerrogativas específicas desse profissional previstas nas Resoluções do Conselho Federal de Nutrição nº 786/2024, 796/2024, 792/2024, 790/2024 e 789/2024?
- 3- Qual é o parâmetro utilizado para comprovar o horário de entrega das refeições aos internos? Trata-se, de fato, de um procedimento interno? Em caso afirmativo, existe algum ato normativo que o regulamente, considerando que tais procedimentos têm sido objeto de processos administrativos em outros estados?
- 4- Qual o método utilizado para realizar a comunicação com a contratada em caso de intercorrência? Como é comprovada essa comunicação?
- 5- Considerando que o material das marmitas é maleável e pode sofrer amassados durante o transporte ou manuseio, como é conduzido o processo nesses casos? Mesmo que a marmita seja apenas amassada e substituída imediatamente, ainda assim será instaurado um procedimento administrativo para apuração da ocorrência?

- 6- Como é feita a verificação e conformidades das características organolépticas da Refeição? São superficiais ou existe comprovação técnica?
- 7- Sobre a gramatura item 4.11.16.1, existirá algum percentual permitido de variação para menos para gramatura individual dos itens ou geral dos marmitex? Tal variação ensejara abertura de processo administrativo/multa?
- 8- O IMR (Anexo 9) indica que a apuração é mensal. O item 4.11.16.23 diz que a punição ocorrerá com base no IMR, qual será o procedimento, será acompanhado por um representante da contratante? Não achamos critérios pertinente à balança que será utilizada.
- 9- No item 4.15.5, é mencionada a necessidade de 'embalagens plásticas individuais' para frutas denominadas 'de corte'. Por que não são especificadas as características mínimas dessas embalagens, como material e dimensões básicas, assim como foi feito no item 4.14.1? Será incluída essa especificação no edital para garantir clareza e viabilidade na execução?
- 10- Nos itens 4.15.5 e 4.15.6, é exigido que as frutas sejam 'transportadas em caixas térmicas'. Quais são as especificações dessas caixas? Considerando que o item 4.12 trata apenas das caixas de transporte para marmitas, e não é possível transportar frutas na mesma caixa destinada às marmitas, solicitamos a inclusão no edital das especificações mínimas dessas caixas de transporte para frutas. Qual deve ser o tamanho das caixas? Caso sejam Hot Box (item 4.12.8), existem diferentes volumes disponíveis no mercado, como 20, 30, 100, 145 e 160 litros. Qual é a capacidade máxima de frutas por caixa? Assim como o item 4.12.1 informa a capacidade de marmitas ('...comportam até 24 marmitas'), essa informação é essencial no caso das frutas. A ausência dessas especificações interfere diretamente na elaboração dos custos e compromete a transparência necessária.
- 11- Em relação ao item 4.12.7, que solicita carrinhos para entrega nas alas, considerando a diversidade de modelos disponíveis no mercado, com variações de dimensões e materiais, por que as especificações mínimas e os quantitativos necessários não foram incluídos no edital? A ausência dessas informações interfere diretamente na formulação da proposta, uma vez que apenas a Administração Pública tem conhecimento das dimensões das portas e alas das casas penais, devido ao acesso restrito. Será incluída no edital a descrição detalhada das especificações mínimas e o quantitativo mínimo de carrinhos a serem disponibilizados, para possibilitar a elaboração adequada do preço das refeições?

--

Atenciosamente,

DEPARTAMENTO COMERCIAL
VOGUE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
TEL: (62) 3923-1666



OFÍCIO N.º 005/2025 – VOGUE S.A.

Goiânia-GO, 07 de janeiro de 2025.

A
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA
GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

Ref: PREGÃO ELETRÔNICO 90002/2024 - SEAPE-DF
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 04026-00023334/2022-10

Prezado(a) Pregoeiro(a),

VOGUE — ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 04.675.771/0001-30, sediada no endereço da Av. Transbrasiliana, S/N, Quadra 40, Lote 08, Parque Real Goiânia, município de Aparecida de Goiânia, estado de Goiás, CEP 74.910-095, por seu representante legal infra-assinado, nos termos do item 10 do referido edital, vem **solicitar esclarecimento**, nos termos avante consignados.

1- Como é realizado o procedimento de controle das refeições no ato da entrega? Há algum parâmetro sobre pesagens das refeições? Existe alguma portaria/decreto/lei vigente que tipifica regras e procedimentos de fiscalização? Se existe, esta deveria estar presente no edital.

2- A fiscalização e os procedimentos relativos ao roteiro de vistoria serão realizados por profissional de nutrição, tendo em vista a necessidade de garantir a segurança alimentar e nutricional, em conformidade com a RDC 214/04 e com as prerrogativas específicas desse profissional previstas nas Resoluções do Conselho Federal de Nutrição nº 786/2024, 796/2024, 792/2024, 790/2024 e 789/2024?

3- Qual é o parâmetro utilizado para comprovar o horário de entrega das refeições aos internos? Trata-se, de fato, de um procedimento interno? Em caso afirmativo, existe algum ato normativo que o regulamente, considerando que tais procedimentos têm sido objeto de processos administrativos em outros estados?



4- Qual o método utilizado para realizar a comunicação com a contratada em caso de intercorrência? Como é comprovada essa comunicação?

5- Considerando que o material das marmitas é maleável e pode sofrer amassados durante o transporte ou manuseio, como é conduzido o processo nesses casos? Mesmo que a marmita seja apenas amassada e substituída imediatamente, ainda assim será instaurado um procedimento administrativo para apuração da ocorrência?

6- Como é feita a verificação e conformidades das características organolépticas da Refeição? São superficiais ou existe comprovação técnica?

7- Sobre a gramatura item 4.11.16.1, existirá algum percentual permitido de variação para menos para gramatura individual dos itens ou geral dos marmitex? Tal variação ensejara abertura de processo administrativo/multa?

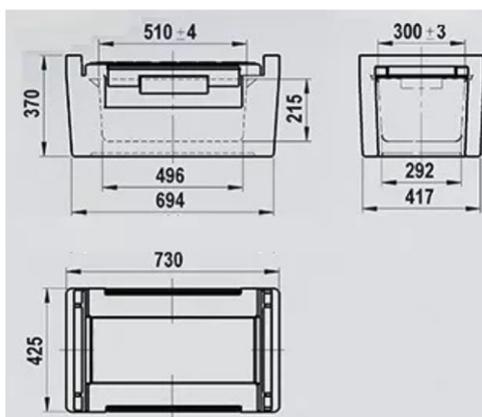
8- O IMR (Anexo 9) indica que a apuração é mensal. O item 4.11.16.23 diz que a punição ocorrerá com base no IMR, qual será o procedimento, será acompanhado por um representante da contratante? Não achamos critérios pertinentes à balança que será utilizada.

9- No item 4.15.5, é mencionada a necessidade de 'embalagens plásticas individuais' para frutas denominadas 'de corte'. Por que não são especificadas as características mínimas dessas embalagens, como material e dimensões básicas, assim como foi feito no item 4.14.1? Será incluída essa especificação no edital para garantir clareza e viabilidade na execução?

10- Nos itens 4.15.5 e 4.15.6, é exigido que as frutas sejam 'transportadas em caixas térmicas'. Quais são as especificações dessas caixas? Considerando que o item 4.12 trata apenas das caixas de transporte para marmitas, e não é possível transportar frutas na mesma caixa destinada às marmitas, solicitamos a inclusão no edital das especificações mínimas dessas caixas de transporte para frutas. Qual deve ser o tamanho das caixas? Caso sejam Hot Box (item 4.12.8), existem diferentes volumes disponíveis no mercado, como 20, 30, 100, 145 e 160 litros. Qual é a capacidade máxima de frutas por caixa? Assim como o item 4.12.1 informa a capacidade de marmitas ('...comportam até 24 marmitas'), essa

informação é essencial no caso das frutas. A ausência dessas especificações interfere diretamente na elaboração dos custos e compromete a transparência necessária.

Tipos de Hot Box



Cores disponíveis: Azul Royal. Outras cores sob consulta.

Dimensão externa: 820 x 570 x 430 mm

Dimensão interna: 725 x 500 x 360 mm

Handwritten signature



Cores disponíveis: Azul Royal. Outras cores sob consulta.

Dimensão externa: 890 x 620 x 630 cm

Dimensão interna: 660 x 470 x 460 cm.

11- Em relação ao item 4.12.7, que solicita carrinhos para entrega nas alas, considerando a diversidade de modelos disponíveis no mercado, com variações de dimensões e materiais, por que as especificações mínimas e os quantitativos necessários não foram incluídos no edital? A ausência dessas informações interfere diretamente na formulação da proposta, uma vez que apenas a Administração Pública tem conhecimento das dimensões das portas e alas das casas penais, devido ao acesso restrito. Será incluída no edital a descrição detalhada das especificações mínimas e o quantitativo mínimo de carrinhos a serem disponibilizados, para possibilitar a elaboração adequada do preço das refeições?

Atenciosamente,



VOGUE – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA
CNPJ 04.675.771/0001-30
Frederico Augusto de Moraes Valente
CPF 781.615.331-72



Governo do Distrito Federal
Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Distrito Federal
Diretoria de Planejamento de Contratações e Licitações
Unidade de Licitações

Relatório Nº 2/2025 – SEAPE/SUAG/COAD/DILIC/UNILIC

Brasília, 09 de janeiro de 2025.

Assunto: Resposta aos Pedidos de Esclarecimentos.

Referência: E.mail Empresa VOGUE - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA (160094017)

1. DA TEMPESTIVIDADE

1.1. A empresa Empresa VOGUE - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 04.675.771/0001-30, apresentou **TEMPESTIVAMENTE** pedido de esclarecimento ao Edital do Pregão Eletrônico nº 90002/2024 - SEAPE-DF, encaminhada por meio eletrônico.

2. DAS RESPOSTAS AOS ESCLARECIMENTOS

Os pedidos de esclarecimentos da empresa VOGUE - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA foram encaminhados para manifestação da área técnica, a qual apresentou as seguintes respostas, por meio do Memorando 3 (160095138):

2.1. **Questionamento 1:** Como é realizado o procedimento de controle das refeições no ato da entrega? Há algum parâmetro sobre pesagens das refeições? Existe alguma portaria/decreto/lei vigente que tipifica regras e procedimentos de fiscalização? Se existe, esta deveria estar presente no edital.

2.1.1. **Resposta:** As entregas das refeições serão realizadas de acordo com o "Tópico 4.8. DA ENTREGA" do Termo de Referência, bem como outros tópicos do mesmo instrumento que tratam do item. A fiscalização do contrato será executada conforme "Tópico 7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO" do Termo de Referência e nos moldes da Lei nº 14.133/2021, por meio de comissão designada pelo Ordenador de Despesas. A legislação que será aplicada ao objeto é a legislação vigente para este tipo de objeto no âmbito do Distrito Federal.

2.2. **Questionamento 2:** A fiscalização e os procedimentos relativos ao roteiro de vistoria serão realizados por profissional de nutrição, tendo em vista a necessidade de garantir a segurança alimentar e nutricional, em conformidade com a RDC 214/04 e com as prerrogativas específicas desse profissional previstas nas Resoluções do Conselho Federal de Nutrição nº 786/2024, 796/2024, 792/2024, 790/2024 e 789/2024?

2.2.1. **Resposta:** A fiscalização do contrato será feita nos moldes da Lei nº 14.133/2021 e do Edital por meio de comissão designada pelo Ordenador de Despesas.

2.3. **Questionamento 3:** Qual é o parâmetro utilizado para comprovar o horário de entrega das refeições aos internos? Trata-se, de fato, de um procedimento interno? Em caso afirmativo, existe algum ato normativo que o regulamente, considerando que tais procedimentos têm sido objeto de processos administrativos em outros estados?

2.3.1. **Resposta:** O parâmetro é o horário de Brasília com a devida entrega do objeto nos locais previstos no Edital e Termo de Referência conforme tópico 4.10.

2.4. **Questionamento 4:** Qual o método utilizado para realizar a comunicação com a contratada em caso de intercorrência? Como é comprovada essa comunicação?

2.4.1. **Resposta:** As comunicações da Administração com a empresa contratada será realizada por meio de endereço eletrônico, chamada telefônica, Ofícios e AR. Em situações específicas a fim de facilitar e dar celeridade, poderá ser ajustado entre as partes contato por meio de aplicativo de troca de mensagens.

2.5. **Questionamento 5:** Considerando que o material das marmitas é maleável e pode sofrer amassados durante o transporte ou manuseio, como é conduzido o processo nesses casos? Mesmo que a marmita seja apenas amassada e substituída imediatamente, ainda assim será instaurado um procedimento administrativo para apuração da ocorrência?

2.5.1. **Resposta:** Situações pontuais são verificadas quando da ocorrência das mesmas. Os processos de apuração de penalidades seguirão os parâmetros legais em casos de descumprimento de contrato.

2.6. **Questionamento 6:** - Como é feita a verificação e conformidades das características organolépticas da Refeição? São superficiais ou existe comprovação técnica?

2.6.1. **Resposta:** Considerando que características organolépticas são aquelas que podem ser percebidas pelos sentidos humanos, serão realizadas por meios como a visão, olfato, tato, paladar e audição.

2.7. **Questionamento 7:** Sobre a gramatura item 4.11.16.1, existirá algum percentual permitido de variação para menos para gramatura individual dos itens ou geral dos marmitex? Tal variação ensejara abertura de processo administrativo/multa?

2.7.1. **Resposta:** Conforme item 4.11.16.22. do Termo de Referência e as ocorrências estão disponíveis no Indicador nº 4: execução dos serviços do Índice de Medição de Resultados:

4.11.16.22. Será permitida uma variação de até 5% (cinco por cento) a menos na gramatura da refeição.

a) As variações acima dos 5% (cinco por cento) a menos do permitido serão punidas de acordo com o IMR - Índice de Medição de Resultados.

2.7.2. Os processos de apuração de penalidades seguirão os parâmetros legais em casos de descumprimento de contrato.

2.8. **Questionamento 8:** O IMR (Anexo 9) indica que a apuração é mensal. O item 4.11.16.23 diz que a punição ocorrerá com base no IMR, qual será o procedimento, será acompanhado por um representante da contratante? Não achamos critérios pertinente à balança que será utilizada.

2.8.1. **Resposta:** O IMR contempla a periodicidade de cada indicador, bem como a forma de acompanhamento dos mesmo.

2.9. **Questionamento 9:** No item 4.15.5, é mencionada a necessidade de 'embalagens plásticas individuais' para frutas denominadas 'de corte'. Por que não são especificadas as características mínimas dessas embalagens, como material e dimensões básicas, assim como foi feito no item 4.14.1? Será incluída essa especificação no edital para garantir clareza e viabilidade na execução?

2.9.1. **Resposta:** Há apenas necessidade de que seja material plástico a fim de analisar os insumos constantes no interior devido questões de segurança. Acerca de material e medidas a empresa poderá ajustar a melhor opção de fornecimento de acordo com o alimento oferecido, visto que as gramaturas e formatos destas frutas variam.

2.10. **Questionamento 10:** Nos itens 4.15.5 e 4.15.6, é exigido que as frutas sejam 'transportadas

em caixas térmicas'. Quais são as especificações dessas caixas? Considerando que o item 4.12 trata apenas das caixas de transporte para marmitas, e não é possível transportar frutas na mesma caixa destinada às marmitas, solicitamos a inclusão no edital das especificações mínimas dessas caixas de transporte para frutas. Qual deve ser o tamanho das caixas? Caso sejam Hot Box (item 4.12.8), existem diferentes volumes disponíveis no mercado, como 20, 30, 100, 145 e 160 litros. Qual é a capacidade máxima de frutas por caixa? Assim como o item 4.12.1 informa a capacidade de marmitas ('...comportam até 24 marmitas'), essa informação é essencial no caso das frutas. A ausência dessas especificações interfere diretamente na elaboração dos custos e compromete a transparência necessária.

2.10.1. **Resposta:** As especificações necessárias e suficientes para o atendimento da demanda estão contidas no instrumento convocatório nos tópicos 4.12. DAS CAIXAS TÉRMICAS DE TRANSPORTE (HOTBOX), 4.13. TRANSPORTE, ENTREGA E MOVIMENTAÇÃO DE CAIXAS TÉRMICAS, 4.14. DOS RECIPIENTES DAS REFEIÇÕES e 4.15. DOS RECIPIENTES, DO ACONDICIONAMENTO E DO TRANSPORTE DOS PÃES, FRUTAS, BOLOS E DOCES não abandonando a necessidade de atendimento da legislação vigente.

2.11. **Questionamento 11:** Em relação ao item 4.12.7, que solicita carrinhos para entrega nas alas, considerando a diversidade de modelos disponíveis no mercado, com variações de dimensões e materiais, por que as especificações mínimas e os quantitativos necessários não foram incluídos no edital? A ausência dessas informações interfere diretamente na formulação da proposta, uma vez que apenas a Administração Pública tem conhecimento das dimensões das portas e alas das casas penais, devido ao acesso restrito. Será incluída no edital a descrição detalhada das especificações mínimas e o quantitativo mínimo de carrinhos a serem disponibilizados, para possibilitar a elaboração adequada do preço das refeições?

2.11.1. **Resposta:** A previsão poderia caracterizar direcionamento haja vista que a Administração não necessita de tipo específico do material para prestação do serviço. E sobre as especificidades e medidas dos locais de prestação de serviços poderão as empresas realizarem vistoria para melhor dimensionamento e oferta da proposta.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **FLAVIANA KALIL RESENDE MAIA - Matr.0192241-6, Pregoeiro(a)**, em 09/01/2025, às 14:36, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&verificador=160266454 código CRC= **3C504BFC**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"
SBS Quadra 02 Bloco G Lote 13, Brasília-DF - Bairro Setor Bancário Sul - CEP 70070-120 -
Telefone(s):
Sítio - www.seape.df.gov.br