



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA

COMISSÃO DE LICITAÇÃO - UNILAB

CONCORRÊNCIA PÚBLICA N.º 04/2013/COLOG/PROAD

RESPOSTA AO PEDIDO DE IMPUGNAÇÃO DA EMPRESA MMW IRMÃOS ALIMENTOS LTDA

Em resposta ao pedido de impugnação interposto pela empresa MMW IRMÃOS ALIMENTOS LTDA, esta comissão resolve acatar as alterações requeridas e prosseguir com o certame.

Informamos que as alterações ampliam as condições de participação das empresas, não resultando em nenhum prejuízo aos licitantes.

- O Item **6.3.4.4.1** do edital deverá ser desconsiderado.

- No item **3.2.2 "c"** do Termo de Referência.

Onde lê-se:

"c) As refeições deverão ser produzidas pela CONTRATADA em local apropriado para essa finalidade, que seja de sua exploração, e o mesmo deve estar de acordo com todas as normas da vigilância sanitária. Caso a empresa não possua ainda as instalações físicas conforme o descrito nesse Termo de Referência, será dado um prazo de 60 dias para realizar as adaptações necessárias."

Leia-se:

"c) As refeições deverão ser produzidas pela CONTRATADA em local apropriado para essa finalidade, que seja de sua exploração, e o mesmo deve estar de acordo com todas as normas da vigilância sanitária."

- Item **3.4 "b"** do Termo de Referência.

Onde lê-se:

"b) As refeições deverão ser produzidas pela CONTRATADA em local apropriado para essa finalidade, que seja de sua exploração, e o mesmo deve estar de acordo com todas as normas da vigilância sanitária. Caso a CONTRATADA não possua ainda as instalações físicas conforme o descrito nesse Termo de Referência, será dado um prazo de 60 dias para realizar as adaptações necessárias."

Leia-se:

"b) As refeições deverão ser produzidas pela CONTRATADA em local apropriado para essa finalidade, que seja de sua exploração, e o mesmo deve estar de acordo com todas as normas da vigilância sanitária."

- Item **3.4 "c"** do Termo de Referência.

Onde lê-se:

"d) A CONTRATADA deverá dispor de:

- Área compatível com o volume de refeições a serem produzidas;
- Instalações com, no mínimo, três formas de entrada/saída sem qualquer interligação entre elas, a fim de evitar contaminação cruzada. Uma delas será destinada à saída de resíduos, uma à entrada de matéria prima e uma à saída de alimentos preparados;
- Caixas térmicas (isobox), material de polietileno linear, cor incorporada à quente, com paredes duplas, isolamento térmico em poliuretano expandido (pu), tampa com encaixe perfeito, travas de aço inoxidável, em bom estado de conservação e em número suficiente.
- Carros próprios para transporte de alimentos."

Leia-se:

"d) A CONTRATADA deverá dispor de:

- Área compatível com o volume de refeições a serem produzidas;
- Instalações com, no mínimo, três formas de entrada/saída sem qualquer interligação entre elas, a fim de evitar contaminação cruzada. Uma delas será destinada à saída de resíduos, uma à entrada de matéria prima e uma à saída de alimentos preparados;
- Caixas térmicas, material de polietileno linear, cor incorporada à quente, com paredes duplas, isolamento térmico em poliuretano expandido (pu), tampa com encaixe perfeito, travas de aço inoxidável, em bom estado de conservação e em número suficiente.
- Carros apropriados para transporte de alimentos."

- item **6.3.4.1**, o atestado de capacidade técnica deverá comprovar a quantidade de mínima de 1050 refeições por dia, e não mais 1500 refeições por dia.

- As empresas participantes desta licitação ficam desobrigadas a habilitação prévia junto ao SICAF.

Paulo Roberto Pinheiro Silva Junior
Presidente da Comissão de Licitação - UNILAB