



Prefeitura Municipal de São Caetano do Sul
Estado de São Paulo
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO

PROCESSO Nº. 100.061/2019

PREGÃO PRESENCIAL Nº 57/2019

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LOCAÇÃO DE VEÍCULO URBANO DE CARGA – VUC REFRIGERADO COM MOTORISTA

ESCLARECIMENTO

Em atenção à solicitação de esclarecimentos realizada por pretensa licitante, e considerando a manifestação da área requisitante, informamos:

Pergunta 01: “Como serão feitas as cobranças dos quilômetros excedentes ao previsto uma vez que não há campo específico no Anexo II – proposta comercial?”

Resposta 01: “A cobrança de eventual quilômetro excedente, poderá ser feita mediante Planilha de anotação realizada pelo motorista, que deverá marcar ANTES de sair com o veículo qual é a quilometragem marcada no painel, bem como marcar qual é a quilometragem do percurso, ou seja, marcar a quilometragem da saída e da chegada.”

Pergunta 02: “Como serão feitas as cobranças das horas extras do motorista no caso de trabalhos fora do horário previsto, uma vez que não há campo específico no Anexo II – proposta comercial?”

Resposta 02: “A cobrança da hora excedente, poderá ser feita mediante Planilha de anotação realizada pelo motorista, que deverá marcar ANTES de sair com o veículo qual é o horário de saída e qual foi o horário de chegada, podendo-se ter assim uma aferição do horário trabalhado.”

Pergunta 03: “O edital não esclarece quem será responsável pelo fornecimento de combustível. Poderiam informar?”

Resposta 03: “O responsável pelo combustível é a empresa Contratada”



Prefeitura Municipal de São Caetano do Sul
Estado de São Paulo
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO

Pergunta 04: “Qual a temperatura mínima necessária na refrigeração do baú?”

Resposta 04: “De acordo com a Portaria CVS 5 do CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Divisão de Produtos Relacionados à Saúde), tem-se:

Art. 24. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias, as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação, conforme as indicações a seguir:

Congelados	-12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante	
Refrigerados	Pescados	de 2 a 3 °C (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor
Carnes	de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor	
Demais produtos	de 4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante	

Art. 34. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as recomendações a seguir:

I - produtos congelados:

Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos)	10
- 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)	20
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90

II - produtos resfriados:

Produtos Resfriados	Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cocção	Máximo 2 (dois graus)	1
Alimentos pós-cocção, exceto pescados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê,	Máximo 4 (quatro graus)	2



Prefeitura Municipal de São Caetano do Sul
Estado de São Paulo
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO

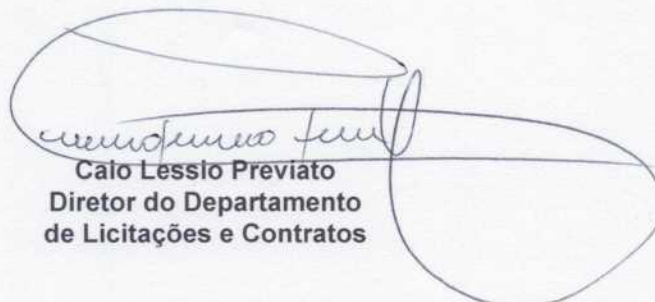
carnes empanadas cruas e preparações com carne moída		
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4 (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	Máximo 5 (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5 (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	7

Art. 47. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempos x temperaturas, apresentados na tabela a seguir. Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.”

Temperatura em °C (no centro geométrico)	Tempo de exposição em horas	
Alimentos quentes	mínima de 60	máximo 6
abaixo de 60	máximo 1	
Alimentos frios	Até 10	máximo 4
entre 10 e 21	máximo 2	

Em razão dos esclarecimentos apresentados, será disponibilizada nova versão do Edital com o reagendamento da data de abertura da sessão.

SEPLAG-4, 07 de agosto de 2019.


Calo Lessio Previato
Diretor do Departamento
de Licitações e Contratos