

## PREFEITURA MUNICIPAL DE AÇAILÂNDIA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E PESCA

# PROCESSO Nº 9689/2022 CONCORRÊNCIA Nº 011/2022

**OBJETO:** seleção da proposta mais vantajosa para outorgar a concessão de direito real de uso, com encargos, para exploração econômica do espaço físico, instalações e equipamentos do FRIGORÍFICO MUNICPAL OLINDO CHAVES, localizado no município de Açailândia/MA.

#### RESPOSTA A PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

Cuida-se de pedido de esclarecimento formulado pelo senhor Elimarcio Bastos, encaminhado a Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca via e-mail, face ao edital da Concorrência nº 011/2022, o que passou a reproduzir e responder.

1. No edital 4.7 fala-se num projeto de confinamento. Onde estaria tal projeto e suas devidas licenças?

**Resposta:** Na verdade o Edital não menciona "projeto de confinamento" mas sim, se refere a capacidade de confinamento dos animais para espera do abate, que se dará em Currais com capacidade de 180 cabeças, cuja as instalações poderão ser verificadas no local pelo interessado na oportunidade da visita técnica. Não existe assim projeto para confinamento, na acepção de criação de gado.

- 2. Em 4.8 favor esclarecer se o resíduo de graxaria e o couro ficarão para o frigorifico. **Resposta:** Os resíduos, tais como couro, graxaria e outros ficarão para o Matadouro/Frigorifico.
- 3. Também em 4.8 favor esclarecer item a item se possível o que ficara para o frigorifico de subprodutos. Exemplo carnes industriais, miúdos vermelhos, miúdos brancos, e o que deverá ser devolvido ao açougueiro. Exemplo: Somente a carcaça industrial Resposta: O Matadouro/frigorifico recebera pelo serviço de abate o valor a % de 23,8% VRM (aproximadamente R\$ 91,79/cabeça abatida) devolvendo ao açougueiro os miúdos brancos e vermelhos, carnes industriais/sangria, recebendo pelos serviços de resíduos de graxaria e couro como explicado no tem 2. 4. Favor informar o histórico do abate do frigorifico desde a sua inauguração até hoje, contendo, quantidade de animais abatidos por mês, sexo e média de peso de carcaças quentes.

Resposta: Tais informações são irrelevantes para a elaboração da proposta por parte dos interessados, vez que os dados sobre capacidade de abate e valores de taxas, bem como os demais aspectos operacionais e financeiros estão todos devidamente informados no edital. Dessa forma o que determinará a demanda será a eficiência da operação por parte do interessado que vier a ganhar o certame. Atualmente o matadouro opera de forma precária estando prestes a ser desativado, fato que justificou a concessão de uso do mesmo a iniciativa privada. Como o serviço de inspeção é Municipal, os animais abatidos são enviados apenas para o município de Açailândia.

5. Qual a despesa atual do frigorifico aberta pelos principais itens? Exemplo: quantos funcionários e qual o valor da folha? Energia? Água? Produtos de limpeza.

**Resposta:** As informações necessárias para a proposta estão no edital e anexos, como capacidade máxima de abate e valores a serem cobrados pelos serviços. Da mesma forma que informado no item anterior, tais informações são desnecessárias para elaboração da proposta por parte do interessado, vez que tais despesas são operacionais, variando de acordo com o interessado que estiver à frente da operação. As despesas



## PREFEITURA MUNICIPAL DE AÇAILÂNDIA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E PESCA

operacionais são de conhecimento de cada licitante que já operam no setor e tem, ou deveriam ter, expertise no ramo do objeto licitado, tendo conhecimento assim dos custos fixos e variáveis da operação.

6. Há caminhões de entrega e com gancheira e que ficarão para quem vencer a licitação? Como é feita a entrega das carcaças hoje?

**Resposta:** Os equipamentos existentes são os que estão mencionados no edital e anexos, ademais consta no edital a necessidade de realização de visita técnica pelos interessados para sanar quaisquer dúvidas sobre o maquinário, forma de operação e demais informações que se fizerem necessárias. De toda forma, assim como não consta no edital e anexos, informa-se que não estão incluídos no objeto do certame veículos.

7. Qual o sistema de frio instalado (freon ou amônia)? Favor nos enviar projeto da sala de máquinas.

**Resposta:** A necessidade da visita técnica visa justamente sanar dúvidas com o teor do questionamento acima, pelo que o interessado deverá agendar data e horário para tal vistoria, oportunidade em que poderá constatar no local o estado que se encontram os equipamentos e demais informações técnicas. De toda forma informa-se que o sistema foi projetado para operar com amônia porem não está concluído e as carcaças atualmente são resfriadas em um CONTEINER FRIGORIFICO, alugado para este fim.

8. Qual a origem da água usada na indústria? Poço Artesiano? Rio? Favor enviar projeto do ETA. Qual a vazão diária. Qual a capacidade de estocagem dos reservatórios?

**Resposta:** Mais uma vez informa-se que a necessidade da visita técnica visa justamente sanar dúvidas com o teor do questionamento acima. De toda forma, informa-se que a água utilizada provém de um poço artesiano com capacidade de 60.000 litros (24 horas) sendo que possui 2 reservatórios, sendo Nível 1 com 75.000 litros e o Nível com 140.000 litros.

## DITO,

São as respostas devidas ao pedido formulado.

As respostas são vinculantes e passam a ter forma normativa editalícia.

Publique-se no Portal da Transparência do Município para conhecimento dos demais interessados.

Açailândia/MA, 16 de dezembro de 2022

Antônio José Ferreira Lima Filho Secretário Municipal de Agriculta e Pesca

