



Universidade Federal do Espírito Santo
Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil
Diretoria de Gestão dos Restaurantes

Questionamentos/Contribuições Serv Food

Segurança

Sugerimos uma reanálise para a referida responsabilidade da contratada, considerando a suposta ausência da habilitação para a função e contratação que possa ser questionada inclusive pelo Sindicato da categoria;

Resposta: Considerando o apontamento e entendendo a relevância de se assegurar a conformidade com os requisitos de habilitação e contratação para as funções desempenhadas, bem como de evitar questionamentos futuros, inclusive por parte do Sindicato da categoria, acolhemos o questionamento apresentado no sentido de reavaliar a responsabilidade ora questionada, a fim de verificar tanto os critérios de habilitação exigidos quanto a regularidade das contratações, garantindo que estejam em conformidade com a legislação aplicável e com os parâmetros contratuais estabelecidos.

Resíduos

Sugerimos um detalhamento do fluxo de descarte dos resíduos, desde a sua separação até o destino final, mesmo que a responsabilidade da contratada seja esgotada na disposição das caçambas, que devem ficar no entorno dos restaurantes. Sugerimos ainda citar sobre o descarte das unidades que receberão marmitas (Rive), pois a contratada se quer terá controle e gestão sobre o fluxo;

Resposta: Informamos que a previsão é a de que o Termo de Referência inclua essas informações, detalhando o fluxo de descarte desde a separação dos resíduos até o destino final que é atualmente utilizado, o documento provavelmente irá especificar as responsabilidades da contratada, no que tange às obrigações mínimas, a fim de que a contratada tenha flexibilidade para realizar atividades que atendam ao mínimo exigido, mas sem limitar a atuação com outras ações que a empresa preveja em seu plano de negócios. A previsão é a de que o Termo de Referência aborde também particularidades do descarte nas unidades que receberão marmitas (Rive), considerando que, nesse caso, a contratada não terá controle ou gestão sobre o fluxo.

Análise Microbiológica

Não verificamos o procedimento supra no DFD, logo sugerimos que o tema seja abordado, garantindo assim o devido controle/mapeamento de uma suposta necessidade. Sugerimos a coleta, somente em casos extraordinários (suspeita de TIA



Universidade Federal do Espírito Santo
Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil
Diretoria de Gestão dos Restaurantes

– Toxinfecção Alimentar), que deverá ficar a cargo da contrata a contratação do Laboratório, assim como custo e regular coleta para análise;

Resposta: A previsão é a de que o Termo de Referência aborde esse tema.

Alvarás/Documentos

Considerando que a responsabilidade pela emissão dos documentos em epígrafe será de responsabilidade da contratada, importante destacar que a contratante deverá, sempre que necessário, disponibilizar os documentos correspondentes para emissão de licenças, alvarás e etc. por exemplo o IPTU e seus informes;

Resposta: A previsão é a de que o Termo de Referência aborde esse item.

Manutenção estrutural

Considerando que o DFD aponta que a contratada será responsável pela manutenção predial, sugerimos que o referido tema seja mais detalhado, já que requer melhor entendimento e por apresentar a possibilidade de interpretações diversas sobre a limitação/alcance do que deve executar a contratada, pois é de bom tom que a responsabilidade pela estrutura deverá ser da contratante, limitando-se a contratada em pequenos reparos, seja de ordem civil, hidráulica ou elétrica;

Resposta: Sendo o DFD um documento ainda preliminar, a previsão é a de que o Termo de Referência especifique de forma mais detalhada os limites mínimos da contratada no que tange a manutenção, a fim de que a contratada tenha flexibilidade para realizar atividades que atendam ao mínimo exigido, mas sem limitar a atuação com outras ações que a empresa preveja em seu plano de negócios.

Equipamentos / Depreciação

Destacamos a importância de o Edital enfatizar que a manutenção dos equipamentos, deverá atentar ao desgaste natural/depreciação dos equipamentos, já que por ocasião do encerramento do contrato, que poderá ser após 120 meses, a contratada deverá entregar aqueles equipamentos ainda em condições de serem utilizados na operação. Sugerimos ainda que caso a contratada entenda que o equipamento já não mais comporte a manutenção corretiva, que esta elabore um relatório a respeito para a contratante, que por sua vez deverá avaliar e apresentar o seu parecer a respeito;



Universidade Federal do Espírito Santo
Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil
Diretoria de Gestão dos Restaurantes

Resposta: Considerando o apontamento e entendendo a relevância de se assegurar a condições adequadas de manutenção do parque de equipamentos, bem como de evitar questionamentos futuros, acolhemos a contribuição apresentada no sentido de avaliar sua inserção no futuro Termo de Referência. A proposta é que o Termo de Referência traga um mapa atual do parque de máquinas e equipamentos disponíveis para a contratada, mas sem exigir a utilização dos mesmos, a fim de não limitar a atuação da contratada que poderá prever outras ações em seu plano de negócios.

Margarina Sachet

Sugerimos que o item seja objeto de uma reanálise, já que além de ter um custo muito maior do que o pão já ser distribuído com o produto, apresenta os indicadores abaixo:

- ü Considerável e permanente ocupação de espaço nas câmaras/refrigeradores;**
- ü Necessidade de utilização de facas no Desjejum e conseqüentemente custo com a sua higienização e utilização da máquina de lavar;**
- ü Impacto ambiental com a geração de resíduos.**

Resposta: Considerando o apontamento e entendendo a relevância de se primar pela eficiência e sustentabilidade na logística de operação, bem como de evitar questionamentos futuros, acolhemos o questionamento apresentado no sentido de reavaliar o item quando da construção do Termo de Referência.

Canecas

Sugerimos que a aquisição de canecas para os usuários seja reavaliada, já que implicaria em grande fluxo na utilização da máquina de lavar, assim como a provocação de um “gargalo”, pela necessidade de higienização e secagem de outros utensílios.

A operação em que o próprio usuário leve a própria caneca, com a possibilidade de comprar nos casos excepcionais (esquecimento) no guichê de cadastro/venda, seria uma boa solução.

Resposta: Considerando o apontamento e entendendo a relevância de se primar pela eficiência e sustentabilidade na logística de operação, bem como de evitar questionamentos futuros, acolhemos o questionamento apresentado no sentido de reavaliar o item quando da construção do Termo de Referência.

Per capita proteínas da tabela incidência



Universidade Federal do Espírito Santo
Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil
Diretoria de Gestão dos Restaurantes

A tabela de incidência prevista no DFD, apresenta uma tolerância mínima – máxima para os per capita das proteínas.

Sugerimos que na tabela seja apontado somente a quantidade mínima aceitável, já expressa na tabela, excluindo o valor máximo, evitando assim margem para interpretação diversa e consequentemente desperdício.

Resposta: Considerando o apontamento e entendendo que a previsão do mínimo é suficiente, acolhemos o questionamento apresentado no sentido de reavaliar o item quando da construção do Termo de Referência. A previsão é a de que o Termo de Referência especifique apenas o mínimo, sem limitar o máximo, ampliando a possibilidade de cotação de preço mais precisa.

Pergunta complementar:

Em complemento e ainda em sede contributiva, sugerimos que o Edital em tela, tenha como elemento/anexo um HISTOGRAMA, onde os 15,5 meses tenham a previsão do quantitativo para os respectivos pontos de atendimento.

O conteúdo desse informe pode conter a previsão para todos os fornecimentos, seja Desjejum, Almoço e Jantar.

Dessa forma os proponentes conseguirão reunir melhores condições no seu planejamento, diminuindo assim as chances de erros e consequentemente prejuízos financeiros, por conta da ausência de informação para os meses com menores quantidades de usuários.

Resposta: Considerando o apontamento e entendendo que os dados de previsão mensais existem e podem ser compartilhados, reduzindo-se o risco operacional da contratada, acolhemos a sugestão apresentada para adicionar o item quando da construção do Termo de Referência. A previsão é a de que o Termo de Referência traga anexo especificando previsão de distribuição mensal de refeições para 12 meses de janeiro a dezembro.