

PROCESSO Nº. 0780/2019

EDITAL Nº. 085/2019

Perguntas e Respostas I	
01	<p>Pergunta No que se refere ao prazo de contrato 11.1 O prazo de execução do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser renovado por até 60 (sessenta) meses, a partir da Assinatura do termo de Início de Contrato, condicionado ao pleno atendimento do nível de serviço desejado e da demanda, que será continuamente avaliado. A ultima empresa que administrou o restaurante teve que fazer um investimento em torno de 600 mil Reais, foi adquirido buffes e forno que eram o que o Edital exigia na época e etc., enfim todos os equipamentos exigidos na época, isso tudo com planejamento minimo de 5 anos no entanto está sendo licitado novante acarretando um prejuízo enorme a atual empresa. Pois nenhuma empresa vai correr risco de prejuízo financeiro entrando numa licitação de tal volume investe um valor desta monta para ficar apenas 12 meses, pois hoje para ser montado um restaurante com todas as exigência feitas pela fundação acarreta um investimento por baixo de 750 mil Reais, Qual a garantia a empresa terá de pelo menos tirar o que foi investido?</p> <p>Resposta <i>A proponente deve se atentar a todas as exigências do Termo de Referência, inclusive da quantidade mínima de móveis e equipamentos a serem instalados, analisando se há ou não vantajosidade do negócio. Além disso, conforme o item 11.1 do Termo de Referência, o prazo de execução do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser renovado por até 60 (sessenta) meses, a partir da Assinatura do Termo de Início de Contrato, condicionado ao pleno atendimento do nível de serviço desejado e da demanda, que será continuamente avaliado. Durante o período contratual, haverá fiscalização e acompanhamento de satisfação e avaliação da execução do contrato, para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e refeições servidas que poderá servir como base para motivar a rescisão do termo, a critério da Fundação PTI-BR, conforme item 12.1.11 do Termo de Referência. Além disso, a proponente deverá se atentar ao item 18 do Termo de Referência – Dos Critérios da Pesquisa de</i></p>

PROCESSO Nº. 0780/2019

EDITAL Nº. 085/2019

		<p><i>Satisfação. Serão realizadas pesquisas de satisfação para avaliar a qualidade dos produtos e serviços oferecidos pela contratada. Conforme o item 18.3 do Termo de referência, a pesquisa será coordenada pela Fundação PTI-BR e a CONTRATADA será informada dos itens que serão avaliados. O cálculo para a nota geral da pesquisa de satisfação deverá ser superior a 70% para ser considerada aceitável, ficando sujeita a melhorias. Abaixo deste percentual, a CONTRATADA será orientada formalmente pela área Contratante sobre os problemas identificados, sendo que em caso de reincidência, poderá ser aplicada notificação ou eventual rescisão do contrato, conforme item 18.4 do Termo de Referência.</i></p>
02	Pergunta	<p>Na questão quantidade de refeições como se lê no Edital: 5.1.1 A quantidade de refeições a serem servidas no restaurante poderá ser variável pelas próprias características do calendário acadêmico das instituições de ensino. 5.1.2 Nos meses de dezembro, janeiro, fevereiro, junho e julho a quantidade de refeições poderá ser de aproximadamente 400 refeições por dia (somente almoço); 5.1.3 Demais meses estima-se aproximadamente 800 refeições por dia, na hora do almoço; Nos meses de DEZEMBRO, JANEIRO, FEVEREIRO, JUNHO E JULHO as refeições nunca são superiores a 280 diárias e nos meses normais em torno de 700 refeições diárias isso comprovado pela atual administração do restaurante, se pegarmos 5 meses de 280 refeições diárias mais 7 meses de 700 refeições diárias totalizamos 6.300 refeições anuais, ou seja 525 refeições diárias e não 800 e 400 como está no Edital . Estes São dados da ultima empresa que administrou o restaurante pode ser comprovado por qualquer empresa que queira fazer uma visita técnica ou até mesmo conversar com o ultimo gestor do contrato. Como uma empresa poderá fazer um investimento entorno de 750 mil Reais para correr o risco de não ter seu contrato renovado apos 12 meses.</p>
	Resposta	<p><i>Para a renovação do contrato, a empresa deverá fornecer produtos e serviços de qualidade, tanto no restaurante, quanto na lanchonete, buscando fidelização junto ao cliente. Além disso, conforme item 5.1.8 do Termo de Referência, a indicação da previsão do quantitativo de refeições</i></p>

PROCESSO Nº. 0780/2019

EDITAL Nº. 085/2019

		<p><i>não constitui qualquer obrigação presente ou futura por parte da Fundação PTI-BR, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela empresa vencedora. Ainda, conforme o item 9.1.6 do Termo de Referência, A Fundação PTI-BR não se responsabiliza por eventuais ocorrências não previstas, como greves ou paralisações, sendo que tais fatos serão considerados riscos do negócio, não isentando a contratada do pagamento do compromisso contratual.</i></p> <p><i>Caso a contratada forneça produtos e serviços de qualidade, tanto no restaurante quanto na lanchonete, não haverá motivos para a Fundação PTI-BR não renovar o contrato.</i></p>
<p>03</p>	<p>Pergunta</p>	<p>Qual o posicionamento Da Fundação quanto a possibilidade da Unila ser retirada da Itaipu, ou como o próprio presidente da Itaipu Joaquim Silva e Luna falou em entrevista sobre o PTI "Precisa adequar de modo que o foco principal do PTI seja voltado a tecnologia de interesse da missão de Itaipu. O que não estiver focado com a nossa missão a ideia é que não prossiga" E sobre a unila ,Sobre a Unila, o diretor-geral ressalta que a universidade não atingiu o objetivo para que foi criada. "A Unila, penso que quando ela foi criada tinha uma finalidade, que não chegou. Já temos pessoas encarregadas em um estudo de o que fazer com a Unila. A Unila está sob responsabilidade do Ministério da Educação, mas interfere na Itaipu. A entrada pessoal passa por Itaipu, está dentro de nossa área. Hoje, a Unila está dividida em dois polos. Um dentro do PTI e outro no Jardim Universitário, em Foz do Iguaçu. O prédio que começou a ser construído e que deveria abrigar a Unila, dentro do complexo da Usina, continua parado a espera de uma definição.Silva e Luna informou que uma definição será tomada em conjunto com o Ministério da Educação (MEC). "A Unila seguramente gera um desconforto a todos", disse. como mostra o link abaixo. Neste caso como ficaria a empresa ganhadora após um investimento deste porte sendo totalmente de RISCO pois dadas as incertezas tanto de prazo de contrato quanto a possibilidade de mudanças nos cursos e até mesmo a saída da Unila que hoje é cerca de 60% do</p>

PROCESSO Nº. 0780/2019

EDITAL Nº. 085/2019

		publico do restaurante tornando este contrato totalmente de risco? https://www.radioculturafoz.com.br/2019/04/10/unila-causadesconforto-e-pti-precisa-ser-de-interesse-ao-trabalho-de-itaipu-dissesilva-e-luna/
	Resposta	<i>Atualmente, as universidades Unila e Unioeste estão instaladas na Fundação PTI-BR. O número de alunos que circulam diariamente pelo Parque está apresentado na tabela do item 5.1 do Termo de Referência. No entanto, a proponente deve se atentar ao item 5.1.8 do Termo de Referência que diz que a indicação da previsão do quantitativo de refeições não constitui qualquer obrigação presente ou futura por parte da Fundação PTI-BR, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela empresa vencedora. Ainda, conforme o item 9.1.6 do Termo de Referência, A Fundação PTI-BR não se responsabiliza por eventuais ocorrências não previstas, como greves ou paralisações, sendo que tais fatos serão considerados riscos do negócio, não isentando a contratada do pagamento do compromisso contratual.</i>
04	Pergunta	Com relação ao forno combinado que consta no item 6.2.1 no Edital que se fala que o forno combinado deve ser a gás ou caso autorizado pelo Pti poderá ser elétrico, qual critério será usado para liberação do forno elétrico sendo que a energia elétrica é cobrada junto ao aluguel. Item 9.1.8 Nota Neste valor estão incluídos os custos com água e energia elétrica. Leva-se a crer está sendo forçado a contratada utilizar mais equipamentos a gás elevando ainda mais os custos.
	Resposta	<i>A cozinha do restaurante terá capacidade para atendimento de cargas elétricas de 125A na tensão de 220V trifásico, ou seja, uma potência de 47,5 kVA. Essa capacidade está reservada para atender apenas a iluminação e equipamentos da COZINHA. Diante disso, a contratada poderá instalar tanto equipamentos elétricos, quanto equipamentos a gás, desde que atenda a capacidade total da cozinha e conforme autorizado pela fundação PTI-BR. Além disso, a contratada deverá apresentar projeto de localização e especificação dos equipamentos a serem utilizados de acordo com o espaço físico destinado a este fim na ocasião da assinatura do</i>

PROCESSO Nº. 0780/2019

EDITAL Nº. 085/2019

		<i>contrato. Para tanto, será necessária visita técnica agendada previamente, conforme item 6.4 do Termo de Referência.</i>
05	Pergunta	Com relação ao fato da reforma se prolongar e provavelmente a empresa venha assumir o restaurante somente no mês de outubro ou novembro. Logo chegará o mês de dezembro e férias voltando movimento somente em meados de março mesmo assim será cobrado aluguel integral de uma empresa que assumirá um contrato com praticamente 30% do movimento normal ?
	Resposta	<i>A contratada iniciará as atividades após a Assinatura do Termo de Início do Contrato, conforme condições e exigências previstas no contrato.</i>
06	Pergunta	Com relação ao item 12.1.20 onde se diz; O fiscal do contrato poderá, a qualquer momento acessar o interior da cozinha, bem como em todos os espaços do restaurante e lanchonete, Além disso, o fiscal poderá tocar, abrir , acessar, todos os equipamentos e Móveis da contratada instalados no local, como geladeira, forno, freezer, armário, gaveta, micro-ondas, entre outros equipamentos e moveis, a fim de fiscalizar a conservação e higienização destes bens, bem como fiscalizar a qualidade dos produtos armazenados e oferecidos ao consumidor. Ainda, como forma de fiscalização, o fiscal do contrato poderá fotografar e registrar todos os itens do restaurante e lanchonete que achar necessário. Pergunta; Qual a qualificação técnica deste profissional que fiscalizará o contrato por se tratar de ramo de alimentação e o ambiente uma cozinha industrial que seja no mínimo um profissional formado em nutrição. Pois no contrato anterior tivemos sérios problemas com uma profissional despreparada que adentrava o ambiente da cozinha em pleno funcionamento chegando até mesmo pegar amostras de alimentos em recipientes inapropriados e em temperatura ambiente para levar para análise. Por isso está preocupação fiscalizar sim mais por um profissional preparado para o ambiente de uma Cozinha.
	Resposta	<i>A Fundação PTI-BR indicará o profissional que fará a fiscalização deste contrato após assinatura do contrato.</i>

PROCESSO Nº. 0780/2019

EDITAL Nº. 085/2019

Foz do Iguaçu, 29 de Agosto de 2019

Comissão Permanente de Contratações FPTI-BR