

**PROCESSO Nº. 072/2019**

**EDITAL FPTI – BR Nº. 052/2019**

<b>Perguntas e Respostas III</b>	
01	<p><b>Pergunta</b></p> <p>Com relação ao questionamento feito no que se trata sobre o item 6.2.1 do Edital, recebemos uma resposta vaga que será entregue em condições para instalação dos equipamentos, sabendo-se que na pratica isso é impossível de se fazer sendo que o item 10.1 e 10.2 do termo de referência diz que; " 10.1 O prazo de instalação dos equipamentos, mobiliário, e sistema de pagamento, iniciará no dia 03 de Agosto de 2019 e deverá estar totalmente concluído até o dia 06 de Agosto de 2019. 10.2 O início das atividades se dará a partir do dia 07 de Agosto de 2019, momento em que a CONTRATADA deverá assumir efetivamente os serviços pertinentes ao restaurante e a lanchonete. Em 03 dias o restaurante será reformado? Inclusive com substituição do telhado pois chove tanto dentro quanto fora do restaurante, e isso se arrasta há anos inclusive danificando vários moveis e equipamentos da atual empresa. Ressalto que isso tudo que questiono não se refere a conforto nem estética do local e sim para se ter o mínimo exigido pela vigilância sanitária para que funcione um restaurante.</p> <p><b>Resposta</b></p> <p>A licitante poderá realizar uma visita técnica para verificação da estrutura civil e elétrica conforme os itens abaixo do Termo de Referência:</p> <p>17.1 Poderá ser realizada visita técnica para conhecimento da estrutura e local de instalação dos equipamentos e mobiliário. É recomendado à proponente, quando da visita ao local, que obtenha, por sua exclusiva responsabilidade, toda a informação necessária para o preparo de sua proposta.</p> <p>17.5 Para elaboração da proposta, é aconselhável que seja realizada visita ao local para melhor conhecimento e entendimento das edificações, e local de instalação dos equipamentos e mobiliário, não podendo, sob pretexto algum, argumentar desconhecimento das condições do local.</p>
02	<p><b>Pergunta</b></p> <p>Sobre a questão do piso do restaurante será substituído? Sabendo-se que a vigilância sanitária já notificou e pediu a troca de todo piso e Janelas solicito que isso seja colocado em Edital ou que tais melhorias sejam feitas antes de se lançar este Edital. Para que futuras empresas que venham a se candidatar a administrar tal espaço não fiquem 3 anos somente com promessas de reforma.</p> <p><b>Resposta</b></p> <p>Assim como a resposta do questionamento 1, a licitante poderá realizar uma visita técnica para verificação da estrutura civil e elétrica conforme os itens abaixo do Termo de Referência:</p> <p>17.1 Poderá ser realizada visita técnica para conhecimento da estrutura e local de instalação dos equipamentos e mobiliário. É recomendado à proponente, quando da visita ao local, que obtenha, por sua exclusiva responsabilidade, toda a informação necessária para o preparo de sua proposta.</p>

**PROCESSO Nº. 072/2019**

**EDITAL FPTI – BR Nº. 052/2019**

		17.5 Para elaboração da proposta, é aconselhável que seja realizada visita ao local para melhor conhecimento e entendimento das edificações, e local de instalação dos equipamentos e mobiliário, não podendo, sob pretexto algum, argumentar desconhecimento das condições do local.
03	<b>Pergunta</b>	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 atual empresa que administra o restaurante teve que fazer um investimento em torno de 600 mil Reais, foi adquirido buffets e forno que eram o que o Edital exigia na época e etc., enfim todos os equipamentos exigidos na época, isso tudo com planejamento mínimo de 5 anos no entanto está sendo licitado novamente 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 exigências 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?
	<b>Resposta</b>	O contrato poderá ser renovado condicionado ao pleno atendimento do nível de serviço desejado e da demanda, que será continuamente avaliado, conforme o item 11.1 do Termo de Referência.
04	<b>Pergunta</b>	Na questão de possíveis greves e paralisações que ocorrem com frequência com alunos e professores tanto da Unila quanto Unioeste, feriados prolongados que ocorrem também com frequência e como a empresa não atende ao público externo e muitas vezes chega ficar até 5 dias sem faturar como aconteceu no carnaval deste ano ou qualquer outro feriado que seja no meio da semana que qualquer outra empresa do ramo de alimentação fora das dependências da Usina estaria faturando normalmente, a empresa localizada nas dependências da Itaipu tem que fechar suas portas, como por exemplo mês de junho que teremos 4 feriados fora os recessos.
	<b>Resposta</b>	A licitante deve se atentar ao item 9.1.6 do Termo de Referência que diz: "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. "
05	<b>Pergunta</b>	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

**PROCESSO Nº. 072/2019**

**EDITAL FPTI – BR Nº. 052/2019**

		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 empresa que administra o restaurante atualmente pode ser comprovado por qualquer empresa que queira fazer uma visita técnica. 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.
	<b>Resposta</b>	<p>O contrato poderá ser renovado condicionado ao pleno atendimento do nível de serviço desejado e da demanda, que será continuamente avaliado, conforme o item 11.1 do Termo de Referência. A CONTRATANTE também fará a análise da pesquisa de satisfação conforme o item 18 do Termo de Referência.</p> <p>Lembrando ainda que, conforme o item 5.1.4 “o número de refeições poderá aumentar, conforme a gestão do restaurante, campanhas internas de venda, promoções, atendimento, qualidade dos produtos, vendas associadas, etc.”</p>
06	<b>Pergunta</b>	<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 Iguçu. 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 publico do restaurante tornando este contrato totalmente de risco? <a href="https://www.radioculturafoz.com.br/2019/04/10/unila-causa-desconforto-e-pti-precisa-ser-de-interesse-ao-trabalho-de-itaipu-dissesilva-e-luna/">https://www.radioculturafoz.com.br/2019/04/10/unila-causa-desconforto-e-pti-precisa-ser-de-interesse-ao-trabalho-de-itaipu-dissesilva-e-luna/</a></p>
	<b>Resposta</b>	<p>A licitante deve se atentar ao item 5.1.8 do Termo de Referência que diz:</p> <p>“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</p>

**PROCESSO Nº. 072/2019**

**EDITAL FPTI – BR Nº. 052/2019**

		serem servidas pela empresa vencedora. ”
--	--	--

Foz do Iguaçu, 13 de Junho de 2019

**Comissão Permanente de Contratações FPTI-BR**