

Segue respostas as questões formuladas. Solicitamos dos Licitantes, que antes de realizarem pedido de esclarecimentos, muitas vezes verdadeiros ChecList a serem enviados a diferentes licitações, que leiam com atenção o Edital e seus anexos e se atenham a realizar pedidos de esclarecimento naqueles itens que de fato restarem dúvidas.

1) Está correto nosso entendimento de que a planilha de custos e formação de preços será solicitado somente para a empresa vencedora da fase de lances?

Não será solicitado planilha de formação de preço. Favor ler com atenção os termos usados no Edital

2) Está correto nosso entendimento de que a planilha poderá ser elaborada nos moldes da empresa, respeitada as condições da Instrução Normativa MPDG nº 05/2017 e suas alterações?

Não será solicitado planilha de formação de preço. Percebe-se nas questões formuladas a falta de leitura e entendimento de que o que estamos contratando e o serviço de refeições e não mão de obra. Favor realizar leitura minuciosa do Edital e seus anexos.

3) Considerando o entendimento do Acórdão TCU 369/2012, de que o sindicato/Convenção Coletiva de Trabalho indicada no edital não é de utilização obrigatória pelos licitantes, está correto nosso entendimento de que a Convenção Coletiva de Trabalho a ser utilizada deverá ser a preponderante da empresa?

Sim. A ser cobrado durante a execução do contrato.

a) Quais materiais deverão ser fornecidos pela Contratada?

5.6. A CONTRATADA será responsável pela aquisição e estocagem de toda matéria-prima, todos os gêneros alimentícios e insumos envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo, distribuição das refeições.

5.6.1. Entende-se por matéria-prima alimentícia todos os gêneros alimentícios perecíveis e semi-perecíveis necessários a produção das refeições (ex: cereais, tubérculos, raízes, leguminosas, hortifrutis, produtos lácteos, carnes, ovos, temperos, etc...).

5.6.2. A CONTRATADA será responsável pela aquisição e estocagem de todos os materiais envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo, distribuição das refeições, higiene e limpeza (ex: descartáveis, equipamentos de pequeno porte, utensílios para preparo e fornecimento das refeições, etc...) necessários ao funcionamento do Restaurante Universitário.

5.4.2. Os custos com materiais de higiene e limpeza (ex: sabonete líquido, papel toalha, papel higiênico, álcool gel 70%, saneantes, desinfetantes, detergentes, etc...), serão de responsabilidade da CONTRATADA.

Orientamos que seja procedida a leitura do edital na íntegra, especialmente, neste ponto, o item referente a "Materiais a serem disponibilizados".

b,c,d) Quais utensílios, ferramentas e equipamentos deverão ser fornecidos pela Contratada?

3.1.1. Ou seja, para composição do valor proposto os licitantes devem ter a ciência de que deverão estar inclusos todos os custos operacionais, logísticos, insumos alimentícios, materiais de higiene, limpeza e descartáveis, tickets a serem comercializados para os comensais, gás, energia elétrica, telefone, utensílios, equipamentos de pequeno porte, manutenção de equipamentos, mão de obra, taxas, encargos previdenciários, encargos trabalhistas, encargos tributários, encargos comerciais e quaisquer outros que por ventura vierem a incidir sobre o valor da refeição. Os valores de aluguel, água (poço artesiano) e

internet não serão cobrados da CONTRATADA, não devendo portanto, incidir sobre o valor da refeição.

5.6.2. A CONTRATADA será responsável pela aquisição e estocagem de todos os materiais envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo, distribuição das refeições, higiene e limpeza (ex: descartáveis, equipamentos de pequeno porte, utensílios para preparo e fornecimento das refeições, etc...) necessários ao funcionamento do Restaurante Universitário.

5.13.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os equipamentos de pequeno porte e utensílios necessários para a produção e distribuição das refeições (ex: liquidificadores, batedeiras, processadores, panelas, frigideiras, colheres grandes, facas, pegadores, conchas, escumadeiras entre outros), todos de qualidade satisfatória e em número suficiente para execução dos serviços.

5.13.3. A CONTRATADA deverá disponibilizar também as louças e utensílios a serem utilizados pelos comensais durante a utilização do serviço. Para isto, deverão ser ofertados minimamente os seguintes itens: bandejas de boa qualidade em PVC ou outro material perfeitamente estável; pratos de louça branca ou transparente com no mínimo 22,5cm de diâmetro; talheres (garfo, faca com bom poder de corte, colher de sopa e de sobremesa) em aço inox de boa qualidade, copos, cumbucas para sobremesa, além de guardanapos, entre outros, sendo estes itens padronizados.

5.13.3.1 Os utensílios acima referidos deverão ser todos de material retornável, ou seja, higienizáveis, evitando assim o uso de descartáveis, conforme Plano de Logística Sustentável da UFFS.

Também é de responsabilidade da CONTRATADA disponibilização de EPIs, uniformes dos funcionários, notebook e leitor de código de barras para controle de acesso, máquina de cartão para cobrança de tickets e os tickets.

Orientamos que seja procedida a leitura do edital na íntegra, especialmente, neste ponto, o item referente a "Dos Equipamentos, Utensílios para Produção das Refeições".

5) Este serviço já está (ou estava) sendo prestado por empresa terceirizada? Em caso positivo, qual é (era) a razão social da prestadora de serviços?

Sim, SERVE-SE ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS EIRELI, CNPJ/MF nº 11.332.446/0003-00.

6 e 7) Deverá ser provisionado adicional de insalubridade e periculosidade? Em caso positivo, quais funções e quantidades de postos que deverão receber?

O dimensionamento da equipe de trabalho fica a cargo da CONTRATADA, não sendo permitido quantitativo inferior a 7 funcionários. Salários, adicionais, encargos e outras questões trabalhistas são de responsabilidade da CONTRATADA e deverão estar de acordo com o que prevê a legislação vigente.

Orientamos que seja procedida a leitura do edital na íntegra, especialmente, neste ponto, o item referente a "Da Equipe de Trabalho".

8) A etapa de lances será realizada pela oferta de lances pelo valor global (valor total para os meses da vigência inicial)? Em caso negativo, qual deverá ser o lance ofertado?

A fase de lances será pelo valor unitário.

9) Caso a prestação de serviços ocorra em locais que haja recesso/férias (exemplo: recesso escolar ou recesso forense), questionamos se os serviços serão faturados e pagos à

CONTRATADA mensalmente sem interrupção ou serão faturados apenas durante os meses efetivamente prestados desconsiderando o período do recesso?

O pagamento se dará por refeição servida, logo, será efetuado apenas nos meses em que houver oferta de refeição.

Orientamos que seja procedida a leitura do edital na íntegra, especialmente, neste ponto, o item referente aos "Critérios de Medição e Pagamento".

10) Com base na resposta da pergunta anterior (9), como devemos proceder a execução do serviço?

Orientamos que seja procedida a leitura do edital na íntegra, especialmente, neste ponto, o item referente a "Modelo de Execução do Objeto".

11) Caso o edital forneça salário de referência para as funções, será obrigatória a utilização dos salários referenciais ou devem as licitantes respeitar a Convenção Coletiva de Trabalho preponderante a qual a empresa esteja vinculada?

O Edital não estabelece salários de referencias. Deverá ser respeitada a Convenção Coletiva.

12) Conforme indicação de Convenção Coletiva de Trabalho e data-base na elaboração proposta inicial, está correto nosso entendimento de que será garantido e concedido à futura Contratada a repactuação dos valores vinculados à Convenção Coletiva de Trabalho concomitantemente a promulgação de nova data-base?

Não. O reajuste será de acordo com o estabelecido no item 11 do Termo de Referência.

13) Considerando que os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro podem feitos com base no artigo 65 da Lei .8666/93 a partir de fatos que gerem impactos nos preços propostos, questionamos se quando a nova Convenção Coletiva de Trabalho for homologada no próximo ano, inclusive em novas data-base da CCT durante a vigência contratual, haverá o repasse imediato do referido reequilíbrio, uma vez que as alterações de CCT influenciam diretamente nos salários e benefícios dos colaboradores vinculados a prestação dos serviços?

Já respondido no item anterior. O reajuste ocorrerá apenas nos casos descritos no item 11 do Termo de Referência. O regime de contratação será pela Lei 14.133/21 e não o da Lei 8.666/93.

14) Nosso entendimento está correto de que, balizados pelos princípios da legalidade e na garantia da ampla participação e competitividade das licitantes, os Atestados de Capacidade Técnica DEVERÃO se referir a Gestão de Mão de Obra Terceirizada que demonstre capacidade operacional para execução dos serviços?

8.31 Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.31.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.31.1.1 Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 6 (seis) meses na prestação dos serviços de preparo e fornecimento de refeições para um público no de mínimo 300 pessoas/dia, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes,

não havendo obrigatoriedade de os 6 meses serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

8.31.1.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.31.1.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017. UASG 158517 Termo de Referência 102/2023 Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União Modelo de Aquisições — Atualização: maio/2023 Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação 34 de 44

8.31.1.4. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da CONTRATANTE e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES /MP n. 5/2017.

8.32.1 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.32.2 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

Orientamos que seja procedida a leitura do edital na íntegra, especialmente, neste ponto, o item referente a "Qualificação técnica".

15) O intervalo para repouso e alimentação deverá ser indenizado ou será usufruído? Caso haja mais de 1 (um) tipo de posto, gentileza especificar quais serão indenizados e quais serão usufruídos.

A contratação não é de postos de trabalho, mas sim, de serviços de alimentação. Favor ler com atenção o Edital e os Anexos.

16) Solicitamos esclarecimentos sobre a reserva de cotas previstas no edital e demais anexos do presente instrumento:

Os itens relacionados ao cumprimento das cotas legais exigidos para habilitação das empresas, delimitam que estas devem declarar que cumprem as exigências de reserva de cargos, contudo, não especificam que as licitantes devem comprovar que atendem ao percentual estabelecido em lei. A outro tanto, os itens delimitados no termo de referência e minuta de edital, especificam que as empresas devem comprovar ao longo da execução contratual que cumprem a reserva legal.

Nesse sentido, questiona-se:

a) Qual será a forma de fiscalização sobre o cumprimento da cota a ser estabelecido por esta entidade, para confirmar que as empresas estão cumprindo a cota legal?

Será exigido da empresa documentos e declarações de que está cumprindo com as cotas estabelecidas na legislação.

b) Haverá inabilitação de empresas que embora cumpram com a reserva de cotas, não preencham o percentual mínimo estabelecido em lei no momento de participação do processo licitatório, ou a cobrança e fiscalização efetiva deverá ser comprovada no momento da execução contratual?

A comprovação será realizada na execução contratual, exceto o que estiver estabelecido de forma explícita nos itens que tratam da aceitação da proposta e da habilitação.

c) Dentre as vagas estabelecidas no termo de referência, haverá reserva para pessoas com deficiência? Quais são as limitações as licitantes podem encontrar no local de prestação de serviços que impeça a contratação de pessoas com deficiência para execução dos serviços?

A empresa é responsável por cumprir a legislação. A exigência que haverá está contida na Minuta de Contrato, anexo II, e no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

d) Dentre as vagas estabelecidas no termo de referência, haverá reserva para aprendizes? Como será feita a questão da jornada de trabalho, atividades e remuneração?

Reforçamos que estamos contratando serviços de alimentação e não postos de trabalho. O cumprimento da legislação é obrigação da CONTRATADA, sendo que exigiremos a comprovação da CONTRATADA estar em dia com suas obrigações legais.