

## DÚVIDAS RELATIVA AO EDITAL - 06/2023

GRUPO MENU REFEIÇÕES <comercial@mennubuffet.com.br>

Seg, 24/04/2023 15:22

Para: Comissão de Licitação <cpl@es.sesc.com.br>

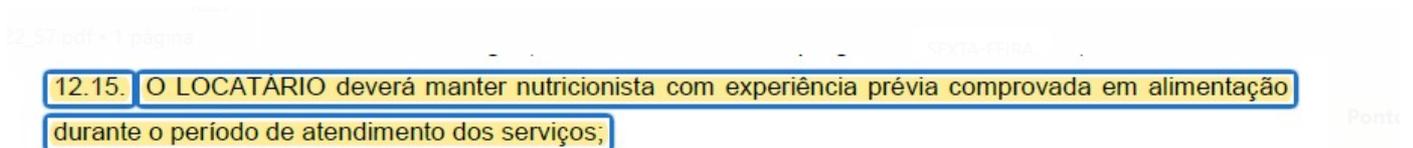
Você não costuma receber emails de comercial@mennubuffet.com.br. [Saiba por que isso é importante](#)

Boa tarde,

Segue questionamentos / duvidas relativos ao edital 06/2023.

i) Declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para atender as condições deste Termo de Referência e as cláusulas contratuais (ANEXO II), que se trata de serviço de caráter continuado com **fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva**

Dúvida: Favor fornecer uma explicação mais clara, quanto a questão de dedicação exclusiva, do que venha ser.



De acordo com a Resolução do Conselho Federal de Nutrição nº 600 de 25 de fevereiro de 2018, a partir de 500 refeições/dia as empresas devem ter uma nutricionista em tempo integral.

A regra é válida para grandes refeições.

De acordo com a quantidade de refeições entre café da manhã e caldo servidos atualmente, fica inviável a manutenção de uma nutricionista diariamente.

12.19. O LOCATÁRIO, deverá informar ao LOCADOR diariamente o quantitativo de hospedes que se alimentaram nos espaços locados, bem como o valor do faturamento do dia, como forma de auditoria/controlar administrativo, a ser encaminhado para a recepção do Centro de Turismo e Lazer Domingos Martins, com conhecimento da Gerencia Geral ou Operacional da Unidade;

Em relação ao item 12.19, A recepção do CTLDM que envia ao restaurante as informações do quantitativo de hospedes. O movimento é controlado pelo sistema do SESC. Pode esclarecer esse item?

12.21. O LOCATÁRIO deverá responsabilizar-se por eventuais **extravios** de pertences dos hospedes, neste local, danos ou quebra por mau uso;

Nenhum estabelecimento comercial se responsabiliza por eventuais extravios de pertences dos hospedes / clientes. Trata-se de um ambiente de muito fluxo.

12.25. O LOCATÁRIO deverá disponibilizar e manter um sistema adequado, confiável e auditável de controle do número de refeições, fornecidos diariamente aos hospedes, que servirá como referência/parâmetro de controle por ocasião da análise e aprovação e liberação da nota fiscal a ser paga pelo LOCADOR - consumo do café da manhã;

Em relação ao item 12.25, A recepção do CTSLDM que informa a quantidade de hospedes para o restaurante, para que este possa produzir a quantidade de café da manhã.

Favor esclarecer.

**b)** Criar e executar programa de treinamento interno para os empregados sobre responsabilidade socioambiental, no início da execução contratual e no mínimo semestralmente, com temas referentes à redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e gerenciamento de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

16.6. - Será disponibilizado, à título oneroso, ao LOCATÁRIO, 03 (três) Unidades Habitacionais (UH's) a título de apoio, quando se fizer necessário **para atender aos seus empregados**, no período de maior demanda ou quando se fizer necessário para o melhor atendimento aos hóspedes e/ou público em geral, ante a carência de transporte na região;

16.6.1. - Será cobrado à LOCATÁRIA para cada Unidades Habitacional (UH), o valor da tarifa base vigente do comerciário, deduzidos eventuais valores de alimentação, aplicando-se ao resultado 50% (cinquenta por cento) de desconto, valor este, que será pago mensalmente pelo LOCATÁRIO até o 5º dia útil do mês subsequente a utilização;

16.6.2. A cobrança das Unidades Habitacionais (UH) terá como base a tarifa base vigente da Unidade Habitacional (UH) efetivamente utilizado;

Torna-se inviável. O Restaurante já arca com os valores de transporte, alimentação e mão de obra especializada com maior valor agregado.

16.7. - Fica vedada ao LOCATÁRIO promover propaganda visual da empresa (cartaz, banner, display etc.), salvo quando solicitado com antecedência e for autorizado pela Direção Regional em conjunto da Assessoria de Comunicação (ASCOM);

Tratando-se de um contrato de locação, o locatário tenha liberdade de divulgação da parte de alimentação. Favor esclarecer.

**e)** Realizar adequado gerenciamento, armazenamento e destinação final dos resíduos sólidos gerados, com especial atenção aos resíduos recicláveis. Deverá ser realizada a coleta seletiva de resíduos sólidos;

Favor esclarecer. Tendo em vista a quantidade de lixo gerado, a distância entre as lixeiras do restaurante até a portaria central, será necessário um carro para este transporte e com isso torna-se inviável ao restaurante, pois é proibido transportar lixo nos carros em que se transporta alimentos.



Vanessa Zanetti

Unidade Guarapari - SESC

Endereço: Rodovia do Sol, nº 1760 - Muquiçaba - Sesc - Guarapari/ES. CEP:

29.215-005

Tel.: (27) 3396-0319