

ESCLARECIMENTOS

1- Gostaria de saber qual empresa está prestando os serviços hoje quantos almoços estão passando diariamente no refeitório. Poderia nos informar?

A empresa terceirizada que está prestando serviços é a TR Refeições e passa em média 600 almoços por dia.

2- Solicitamos a listagem de todos os equipamentos e utensílios que são de propriedade da Nuclep.

Segue anexo I.

3- Para fins de pagamento, a Nota Fiscal deverá ser emitida como venda ou como serviço?

Nota de Venda.

4- A documentação deverá ser anexada no portal licitações-e na fase de acolhimento de proposta ou somente será exigida para a melhor colocada?

Conforme subitem 9.6 do edital.

5- No subitem 6.9 do Termo de Referência, onde informa que a contratada deverá fornecer lanche simples para atender os funcionários da Nuclep na realização dos periódicos. Pergunta: A quantidade de 10.000 lanches simples constante no Anexo I AO TR - TABELA DE PREÇOS UNITÁRIOS DAS REFEIÇÕES está contabilizando os lanches para a realização dos periódicos? Caso negativo, qual quantidade devemos considerar?

Os lanches simples englobam os lanches para os periódicos sim.

6- No subitem 11.18 do Termo de Referência, informa que a desinsetização e a desratização dos restaurantes, cozinha e áreas adjacentes deverá ser mensal e, no subitem 26.12 - Tabela 2 – item 9, informa que a desratização tem periodicidade semanal. Para que não haja aplicação de multa, qual período devemos considerar para a desratização?

Mensal

7- Para atendimento do subitem 11.21 do Termo de Referência, solicito informações quanto as características dos vidros externos dos restaurantes “A”, “B” e “C” tais como: Qual a dimensão dos vidros de cada restaurante?

Os vidros dos restaurantes (A, B e C) tem altura inferior a 2,0. Pode ser higienizado pela equipe de serviços gerais. Porém, os vidros do estoque tem altura superior a 2,0 metros e precisa ser realizado por equipe que possua a qualificação.

8- Os profissionais deverão ser capacitados de acordo com a NR-35 que estabelece os requisitos de segurança para o trabalho em altura, definindo como tal qualquer atividade com risco de queda superior a 2 metros do nível inferior?

Sim.

9- Todos os colaboradores deverão receber adicional de periculosidade?

Atualmente não é necessário, mas sugerimos que cada empresa faça a análise com seu técnico de segurança do Trabalho.

10- De acordo com o subitem 12.1.28 do Termo de Referência, a Destinação Final dos Resíduos será de responsabilidade da contratante, exceto em casos emergenciais, onde os custos serão ressarcidos a contratada. Está correto nosso entendimento?

Sim. A Nuclep é a responsável por esta destinação, apenas em casos emergenciais a contratante fará esse recolhimento.

11- Para o cumprimento do subitem 13.15 do Termo de Referência, solicito os custos médios com energia elétrica, água e GLP.

CONSUMO 2024 AGUÁ/GÁS/ENERGIA				
MÊS	GÁS(GLP)	ENERGIA	ÁGUA	TOTAL
JANEIRO	R\$ 9.360,00	R\$ 8.381,00	R\$ 10.388,26	R\$ 28.129,26
FEVEREIRO	R\$ 12.240,00	R\$ 7.578,54	R\$ 9.235,57	R\$ 29.054,11
MARÇO	R\$ 9.720,00	R\$ 9.072,04	R\$ 11.866,08	R\$ 30.658,12
ABRIL	R\$ 10.625,76	R\$ 8.866,03	R\$ 11.274,95	R\$ 30.766,74
MAIO	R\$ 8.385,43	R\$ 9.401,65	R\$ 11.274,95	R\$ 29.062,03
JUNHO	R\$ 6.942,86	R\$ 7.619,28	R\$ 10.358,71	R\$ 24.920,85
JULHO	R\$ 6.864,83	R\$ 10.119,85	R\$ 10.716,38	R\$ 27.701,06
AGOSTO	R\$ 7.038,22	R\$ 9.601,11	R\$ 10.861,16	R\$ 20.462,27
SETEMBRO	R\$ 6.781,66	R\$ 10.367,94	R\$ 9.560,69	R\$ 26.710,29
OUTUBRO	R\$ 7.390,44	R\$ 11.985,51	R\$ 8.940,00	R\$ 28.315,95
NOVEMBRO	R\$ 5.120,19	R\$ 10.720,84	R\$ 8.674,00	R\$ 24.515,03
DEZEMBRO	R\$ 5.180,02	R\$ 7.928,63	R\$ 9.237,41	R\$ 22.346,06
TOTAL	R\$ 95.649,41	R\$ 111.642,42	R\$ 122.388,16	R\$ 329.679,99

CONSUMO 2025 AGUÁ/GÁS/ENERGIA				
MÊS	GÁS(GLP)	ENERGIA	ÁGUA	TOTAL
JANEIRO	R\$ 8.363,52	R\$ 10.594,00	R\$ 11.466,76	R\$ 30.424,28
FEVEREIRO	R\$ 10.594,17	R\$ 7.274,88	R\$ 12.750,33	R\$ 30.619,38
MARÇO				R\$ 0,00
ABRIL				R\$ 0,00
MAIO				R\$ 0,00
JUNHO				R\$ 0,00
JULHO				R\$ 0,00
AGOSTO				R\$ 0,00
SETEMBRO				R\$ 0,00
OUTUBRO				R\$ 0,00
NOVEMBRO				R\$ 0,00
DEZEMBRO				R\$ 0,00
TOTAL	R\$ 18.957,69	R\$ 17.868,88	R\$ 24.217,09	R\$ 61.043,66

12- Item 3.5 - Comprovação de possuir licença de operação emitida por órgão de meio ambiente do domicílio ou sede da empresa, para as atividades de alimentos ou refeições.

Estados que não emitem a referida LICENÇA DE OPERAÇÃO DO MEIO AMBIENTE podem apresentar o REQUERIMENTO DE DECLARAÇÃO DE NÃO PASSÍVEL DE LICENCIAMENTO AMBIENTAL? Qual seria este documento?

Considerando que a legislação ambiental brasileira estabelece competência concorrente entre a União, os Estados e o Distrito Federal, ressalta-se que cada ente federativo possui a prerrogativa de legislar sobre proteção ao meio ambiente, respeitados os limites estabelecidos pelas normas gerais da União, com isso será aceito Declaração de não passível de licenciamento ambiental emitido pelos entes da federação que assim o entenderem.

Porém, diante do fato de que a prestação de serviços ocorrerá no Município de Itaguaí, no Estado do Rio de Janeiro, informamos que deverão ser observadas integralmente as disposições da legislação ambiental estadual do Rio de Janeiro vigente, bem como as normas complementares editadas pelo órgão ambiental competente durante a execução do serviço.

Recomenda-se, portanto, que a parte interessada se julgar necessário que proceda à consulta formal junto ao órgão ambiental estadual, a fim de garantir a adequada interpretação normativa e assegurar a conformidade com os requisitos legais e regulatórios aplicáveis durante toda a execução dos serviços.

13- 3.6 Comprovação de possuir licença sanitária e laudo de inspeção, comprovando que a mesma encontra-se apta ao serviço objeto do presente edital.

A empresa com a licença sanitária em dia, prova que todos os trâmites foram cumpridos. A apresentação da licença sanitária atende este item 3.6?

Será exigido conforme edital.

14- No item 1.1 do Termo de Referência, informa que os locais de execução serão A e B e no item 5.1 cita o local C. Favor confirmar onde fica cada refeitório.

Todos os três refeitórios ficam acoplados a cozinha, porém diariamente utilizamos os B e C. O refeitório A é utilizado para os almoços especiais com cardápios específicos.

15- Qual o tipo de refeição será fornecido no escritório da Barra da Tijuca?

Para o escritório localizado na Barra da Tijuca, Rio de Janeiro, será servido apenas Lanche. No Edital é o item 5.5.

Este lanche é enviado somente quando solicitado. Em média uma vez por semana. Atualmente um garçom que trabalha aqui em Itaguaí quando solicitado este tipo de lanche é deslocado para o rio. E o lanche pode ser confeccionado aqui e enviado por um carro da Nuclep p o escritório ou enviado diretamente para lá.

16-. Quais os tipos de copos serão utilizados (plástico, papel ou acrílico) e quais os locais?

No refeitório utilizamos os copos de acrílico e o descartável. Sugerimos como descartável o copo de papel para contribuirmos com o meio ambiente, mas aceitaremos também o de plástico.

17- Qual a média mensal de consumo dos galões de água de 20 litros?

O galão de água é utilizado para fabricação das bebidas (suco), atualmente a empresa terceirizada utiliza em média 85 galões por semana, 340 ao mês.

18- No caso dos Técnicos de Segurança do Trabalho, terá a obrigatoriedade de ficar full time na NUCLEP?

Não precisa ser full time. Atualmente o técnico vem a Nuclep três vezes na semana, faz os DDS, entrega o PCMSO...etc..

19- Solicitamos, por gentileza, o envio do contrato vigente, bem como os preços unitários praticados.

Anexo II.

20- E solicitamos um histórico da quantidade de refeições efetivamente servidas nos últimos 12 meses.

MARÇO 24 A MARÇO 25		
Refeição (almoço/jantar)	11378	
Ceia	347	
Lanche simples	10231	
Lanche especial	223	
Lanche Escritório Rio	43	
Coffee break 1	332	
Coffee break 2	280	
Coffee break 3	383	
Café	2499	
Chá	7	
Chá (caixa com 10 saches)	18	
Suco	535	
Leite	0	
SORO (litro)	890	
Açúcar	131	
Adoçante frasco	12	
Água com ou sem gás 300 ml	4711	
Café Torrado e Moído, 500 g	0	
Chá em sachê (caixa com 10 und)	1	
Copo descartável em papel 300 mL (pacote com 40 und)	5	
Copo descartável em papel 50 mL (pacote com 40 und)	6	
Refrigerante (primeira linha) pet	70	
Refrigerante (primeira linha) lata	0	
Guardanapo de papel 24x24 cm	9	
Almoço Especial	Tipo 1 (com Filé Mignon)	580
	Tipo 2 (com Filé de Frango)	0
	Tipo 3 (com Bacalhau ou camarão)	0

21- 3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Item 3.5 - Comprovação de possuir licença de operação emitida por órgão de meio ambiente do domicílio ou sede da empresa, para as atividades de alimentos ou refeições.

Pelo que sabemos, apenas a prefeitura do RJ emite esta licença de operação. Outros estados como MG, não possuem este documento. Qual documento deve ser apresentado por empresas de outros estados?

Item 3.6 Comprovação de possuir licença sanitária e laudo de inspeção, comprovando que a mesma encontra-se apta ao serviço objeto do presente edital.

No caso de empresas de MG, como é o nosso caso, a empresa quando solicita aos órgãos responsáveis a emissão do seu alvará, eles fazem todas as vistorias e fazem a emissão do ALVARÁ SANITÁRIO. Não é disponibilizado para a empresa o LAUDO DE INSPEÇÃO. Pergunto se a apresentação do alvará sanitário da empresa, suprirá este item 3.6?

Tudo que diz respeito a leis, legislações, as empresas têm que respeitar a do Estados onde vão executar o serviço.

22- Quantos almoços são servidos em média por dia, de segunda a sexta em cada restaurante (B e C) separadamente?

23- Quantos lanches simples (café da manhã) são servidos em média por dia, de segunda a sexta em cada restaurante (B e C) separadamente? E aos sábados e domingos no restaurante (B)? Esta resposta é importante ter para abertura de mão de obra.

24- Quantos lanches simples (lanche da tarde) são servidos em média por dia no restaurante B de segunda a sexta e aos sábados e domingos? Esta resposta é importante ter para abertura de mão de obra.

Não temos esse quantitativo separado por restaurante. Em dias de semana os dois restaurantes são utilizados, diferenciando que no restaurante B temos 01 balcão de distribuição quente e um frio e no restaurante C, temos dois de cada. Assim o quantitativo de funcionários modifica.

DIAS UTEIS		FINAL DE SEMANA	
REFEIÇÃO	QTD.	REFEIÇÃO	QTD.
CAFÉ	361	CAFÉ	56
ALMOÇO	441	ALMOÇO	60
LANCHE TARDE	39	LANCHE TARDE	10
JANTAR	41	JANTAR	13
CEIA	9	CEIA	7

25- E sábado e domingo no restaurante (B)?

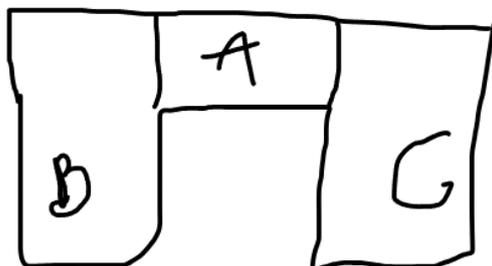
B ou C dependendo do quantitativo previsto, pois o restaurante C é maior que o B, mas apenas um deles é necessário.

26- Qual a distância entre os restaurantes B e C?

Eles são muito próximos um do outro, são separados apenas por uma única área (balcões de distribuição)

27- Qual a distância entre os restaurantes B e A?

Os três restaurantes formam um T.



COZINHA

28- Quais as distâncias entre os restaurantes B e as duas copas de diretoria administrativa e industrial?

Dentro da área existe o prédio Administrativo com uma distância 150 metros aproximadamente para o restaurante que se distancia uns 350 metros para a copa localizada no prédio Industrial.

29- Quem é o responsável pelo pagamento das refeições dos prestadores de serviço? A Nuclep ou os próprios prestadores pagam diretamente à contratada?

Os prestadores negociam preços e condições de pagamento diretamente com a Empresa Contratada.

30- Os prestadores de serviços almoçam em qual restaurante?

No restaurante B.

31- É obrigatório ter um nutricionista no turno noturno?

Até o término do Jantar (21:00).

32- Cada comensal poderá se servir de uma fruta e um doce na sobremesa?

Exatamente

33- 6x ao ano tem incidência de churrasco – é necessário alugar ou adquirir churrasqueiras elétricas para a execução ou a cozinha comporta a produção ou é feito em local específico?

Até o momento, não houve necessidade de alugar, os churrascos foram realizados em uma churrasqueira de alvenaria e 03 tonéis que auxiliam também.

34- No anexo K há 3 incidências anuais de bacalhau. Nos meses que ela acontece qual a proteína que deixa de ser servida de peixe?

Sim Ex: salmão, camarão ou tilápia, por exemplo? Sim

35- Existe transporte urbano para traslado dos colaboradores da contratada ou é através de Van?

Durante o período diurno existe transporte urbano na porta, porém no período noturno é necessário um transporte contratado devido a falta de um transporte público.

36- A NUCLEP cederá link de provedor de internet ou a contratada deverá contratar?

Cedido pela Nuclep.

37- Para dimensionamento do SESMIT qual o grau de risco?

A empresa de segurança do trabalho da empresa atual classificou no seu PGR (Programa de Gerenciamento de Risco) como Grau 2.

38- Referente ao item **14 - Do Serviço da Cantina (Termo de Referência)**. Favor enviar o quantitativo atual por item, com os respectivos valores (R\$) praticados.

Anexo III.