

Brasília, 13 de fevereiro de 2023

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 02/2023 – CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA LOCAÇÃO DE MÁQUINAS DE BEBIDAS QUENTES, TOTALMENTE AUTOMÁTICAS, PARA ATENDIMENTO AO PÚBLICO CONSUMIDOR NAS LANCHONETES DO SESC-AR/DF

Em atenção à solicitação apresentada, informamos o que segue:

Primeiramente, o Sesc é instituição com personalidade jurídica de direito privado, criada pelo Decreto Lei n. 9.853/46, regido por regulamentos próprios, formalmente aprovados pelos Decretos nº 60.344/67, nº 61.836/67 e pelos demais que vieram complementá-los e/ou alterá-los. A Instituição não tem fins lucrativos e não utiliza recursos federais.

Portanto, no âmbito dos processos licitatórios que realiza não se reporta diretamente à Lei Federal de Licitações, mas, especificamente, à Resolução Sesc nº 1.252/12, instituída para nortear tais certames.

Quanto ao pedido de esclarecimento encaminhado por e-mail, em 09/02/2023, às 16h22, este segue de forma TEMPESTIVA, conforme disposto em Edital.

Questionamento 1.a: A responsabilidade da limpeza e abastecimentos diários será da contratante ou da contratada?

Resposta: Após consulta a área técnica, foi-nos informado que a responsabilidade de higienização do equipamento nas partes mecânicas e reservatórios *internos* é da empresa contratada. No entanto, é possível que a empresa instrua os funcionários do Sesc-AR/DF a realizar pequenas intervenções *externas* para permitir o bom funcionamento dos equipamentos, como limpeza dos botões e bicos de saída das bebidas.

Questionamento 1.b: Os chamados; sejam eles provenientes da “falta” de insumos, problemas técnicos ou de qualquer outra natureza, deverão ser atendidos em qual prazo?

Resposta: Após consulta a área técnica, foi-nos informado que o dever de vistoriar as máquinas mensalmente permitirá a empresa contratada a não deixar que os equipamentos fiquem desguarnecidos dos insumos necessários à produção de bebidas. Por isso, os chamados com prazo de 4 (quatro) horas para resolução têm por objeto situações de falhas mecânicas do equipamento, ficando determinado que o equipamento não pode ficar sem o insumo necessário para fabricação de qualquer das bebidas por prazo superior a 30 (trinta) minutos.

Assim sendo, para chamados abertos pela contratante, será dado prazo de 4 (quatro) horas para a resolução de falhas mecânicas e a falta de insumos não poderá inutilizar, mesmo que parcialmente, o equipamento por prazo superior a 30 (trinta) minutos, podendo ser considerado como falha na prestação de serviços com repercussão estabelecida no contrato.

Faz-se mister salientar que os equipamentos serão utilizados nas lanchonetes do Sesc-AR/DF e não podem frustrar o atendimento ao público, esperando-se que os equipamentos sempre estejam abastecidos com insumos de qualidade e em boas condições para o consumo, com prazo razoável para a resolução de problemas técnicos ou a substituição dos equipamentos em situações excepcionais.

Todas as visitas serão acompanhadas por responsável técnico nutricionista da unidade e deverá ser agendada em horário comercial para permitir o devido acompanhamento e fiscalização.

Questionamento 2: Qual a quantidade de máquinas total e por localidades?

Resposta: Após consulta a área técnica, foi-nos informado que, conforme estabelecido nas planilhas anexas ao edital e Termo de Referência, serão necessários 7 (sete) equipamentos, sendo que as unidades da 504 Sul, 913 Sul, Taguatinga Sul, Guará, Taguatinga Norte, Ceilândia e Gama terão uma máquina instalada.

A quantidade de bebidas é uma estimativa ao consumo das unidades. Por essa razão, o valor a ser pago a contratada será por demanda mensal efetivamente realizada.

Os itens 1, 3, 5, 7, 9, 11 e 13 são valores fixos para a locação dos equipamentos, com o dever de a contratada realizar higienização e manutenções preventivas e corretivas. Por sua vez, os itens 2, 4, 6, 8, 10, 12 e 14 serão por demanda mensal efetivamente realizada. Logo, há a necessidade de que a empresa interessada ofereça insumos de qualidade e boa aceitação de mercado para que os clientes das lanchonetes sejam bem atendidos e adquiram com regularidade as bebidas.

Dessa forma, todas as unidades irão realizar o adimplemento do valor fixo dos equipamentos mensalmente como definido no edital, salvo em situações de descumprimento de obrigações como higienização e manutenção, e levantará a quantidade de bebidas efetivamente produzidas pelas máquinas para a realização do pagamento segundo valor unitário definido na fase de lances e contrato.

Questionamento 3.a: Qual a real quantidade de máquinas/locações total e por localidade que deveremos considerar na formulação do valor para cada máquina/locação?

Resposta: Esclarecimento respondido no questionamento anterior.

Questionamento 3.b: Qual a quantidade de doses estimada mensal que deveremos considerar na formulação do valor unitário da dose?

Resposta: Após consulta a área técnica, foi-nos informado que os itens que referenciam o preparo de bebidas serão executados por demanda. Portanto, o valor unitário se refere ao preço cobrado pela empresa licitante por bebida efetivamente preparada. A quantidade

de unidades previstas nos itens não deve ser compreendida como um compromisso de consumo, mas sim como uma expectativa de consumo total para o período do contrato.

Os itens de preparo são por demanda e serão adimplidos conforme as quantidades de bebidas efetivamente preparadas pelos equipamentos durante o mês, restando evidente a impropriedade de formulação de custos unitários por uma estimativa mensal, visto que estas quantidades decorrerão das demandas de cada lanchonete.

Portanto, deve-se considerar custos diretos e indiretos na produção de cada bebida e ofertar lances que permitam a boa execução da demanda segundo estabelecido no Edital e anexos.

Questionamento 3.c: Como deverá ser construída/preenchida a proposta financeira, já que o modelo existente no ANEXO II possui a mesma inconsistência existente no ANEXO IV, conforme apontado acima por nós?

Resposta: Após consulta a área técnica, foi-nos informado que não persiste inconsistências nos anexos. A empresa deve compreender que os itens 1, 3, 5, 7, 9, 11 e 13 serão adimplidos pela disponibilização e manutenção dos equipamentos em parcelas fixas e mensais. Por sua vez, os itens 2, 4, 6, 8, 10, 12 e 14 são por demanda e não devem ser precificados como uma demanda mensal fixa. As quantidades totais dos itens representam uma estimativa de consumo para todo o período do contrato, que podem ou não se confirmar em sua totalidade na execução do contrato.

Por fim, reiteramos a data de abertura do certame, qual seja dia **14/02/2023**, às 10h, no portal Comprasnet (www.gov.br/compras).

Fábio Zacarias de Souza
Supervisão de Compras
Coordenação de Compras e Contratos – Cocomp
Sesc-AR/DF