



EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 001/2021

RESPOSTAS AOS QUESTIONAMENTOS RECEBIDOS

1 – No item guarnição, será servido farofa fixa e mais uma guarnição variada, de acordo?

A proposta de cardápio deverá ser apresentada por cada proponente e será avaliada individualmente pela comissão avaliadora. Informamos em visita técnica que hoje temos esse item como fixo, mas não necessariamente é uma obrigatoriedade.

2 – Na proposta faremos com suco pó e o valor separado para suco natural, para análise de clube.

Ok. Por favor colocar a opção na proposta técnica e comercial.

3 – Com relação a máquina de lavar louça, está pertence ao clube ou é locação por responsabilidade do prestador?

Todos os equipamentos que não estejam na lista do inventário fornecida no edital, serão de responsabilidade do proponente.

4 – No escopo o pães na café da manhã está self, porém na visita vimos que funcionário de clube pode servir-se de um pão mais uma fatia de bolo, como devemos orçar?

Por favor considerar conforme escopo no edital.

5 – Na média de volume informada não está o volume de fevereiro além disso seria possível “abrir” o volume médio da semana e finais de semana?

Durante a semana temos uma média de 350 colaboradores e aos finais de semana 100 colaboradores dia.

6 – Na tabela de incidências de carnes, nota-se uma incidência maior que 60 dias (visto que são dois pratos), poderiam revisar, se possível?

A incidência não está diretamente relacionado a obrigatoriedade de todos os itens estarem no cardápio, o que daria mais de 60 opções. Dentro do cardápio a ser montado e ofertado pelo concessionário, não poderemos ter, por exemplo, vísceras mais do que 1 vez ao mês.



Ou por exemplo, não vamos cobrar do concessionário que tenha picanha ou maminha mais do que 2 vezes por semana.

7 – Limpeza e manutenção do ar condicionado, será responsabilidade do Clube?

Será de responsabilidade do concessionário

8 – No escopo trocas de lâmpadas está do prestador, este item por ser predial não seria do Clube?

Toda a manutenção (corretiva e preventiva) nas dependências e equipamentos do restaurante dos concessionários e áreas de apoio direto (administrativo, armário de vestiários, etc), são de responsabilidade do concessionário. Em caso de emergência/paradas, o clube irá atender, e em caso de custos com materiais, peças e mão de obra, os mesmos serão repassados ao concessionário.

Fica excluído dessas atividades situações de patologias físicas, como por exemplo infiltrações advindas de outras áreas ou pavimentos, equipamentos de uso comum com outras áreas e departamentos, etc.

9 – Para desenvolver um projeto arquitetônico para o salão seria possível, disponibilizar a planta baixa do local?

Será disponibilizado

10 – No item responsabilidade das partes consta o gás de cozinha para o prestador, porém em outro local do edital este está responsabilidade do clube, de que será?

Ainda não temos previsão. Considerar pelo menos 6 meses para a implantação.

11 – A manutenção de todos os equipamentos será do clube?

Vide resposta acima

12 – Com relação a limpeza dos ductos de exaustão será responsabilidade do clube, e a manutenção também?

Vide resposta acima



1. Esclarecer a questão de manutenção de máquinas e equipamentos de propriedade do clube.

Toda a manutenção (corretiva e preventiva) nas dependências e equipamentos do restaurante dos concessionários e áreas de apoio direto (administrativo, armário de vestiários, etc), são de responsabilidade do concessionário. Em caso de emergência/paradas, o clube irá atender, e em caso de custos com materiais, peças e mão de obra, os mesmos serão repassados ao concessionário.

Fica excluído dessas atividades situações de patologias físicas, como por exemplo infiltrações advindas de outras áreas ou pavimentos, equipamentos de uso comum com outras áreas e departamentos, etc.

2. A manutenção do exaustor preventiva e corretiva será de responsabilidade da contratada?

Sim. Será de responsabilidade do concessionário

3. A manutenção das luminárias e trocas de lâmpadas, confirmar de quem será a responsabilidade.

Será de responsabilidade do concessionário, incluindo melhorias e trocas de luminárias. Nesse último caso, antes do descarte das mesmas, o clube deverá ser consultado se tem interesse no reaproveitamento em outro local.

4. Incluir no edital a responsabilidade de limpeza e manutenção do ar condicionado.

A resposta às dúvidas será aberta a todos os participantes, passando a valer como parte do processo.

5. Informar a média no número diário dos colaboradores. De segunda a domingo

Durante a semana temos uma média de 350 colaboradores e aos finais de semana 100 colaboradores dia.

6. Quanto ao gás, informar quando estará disponível a individualização para os fornecedores.

Ainda não temos previsão. Considerar pelo menos 6 meses para a implantação.

7. Analisar as incidências de proteínas, consta 98 opções no edital.

A incidência não está diretamente relacionado a obrigatoriedade de todos os itens estarem no cardápio, o que daria mais de 60 opções. Dentro do cardápio a ser montado e ofertado pelo concessionário, não poderemos ter, por exemplo, vísceras



mais do que 1 vez ao mês. Ou por exemplo, não vamos cobrar do concessionário que tenha picanha ou maminha mais do que 2 vezes por semana.

1. Informar volumes de 2ª a 6ª – sábado – domingo

Durante a semana temos uma média de 350 colaboradores e aos finais de semana 100 colaboradores dia.

2. Confirmar se a responsabilidade do gás será Clube ou prestador

Ainda não temos previsão. Considerar pelo menos 6 meses para a implantação.

3. Confirmar se a limpeza dos ductos de exaustão será clube ou prestador. A parte externa é do prestador.

Toda a manutenção (corretiva e preventiva) nas dependências e equipamentos do restaurante dos concessionários e áreas de apoio direto (administrativo, armário de vestiários, etc), são de responsabilidade do concessionário. Em caso de emergência/paradas, o clube irá atender, e em caso de custos com materiais, peças e mão de obra, os mesmos serão repassados ao concessionário.

Fica excluído dessas atividades situações de patologias físicas, como por exemplo infiltrações advindas de outras áreas ou pavimentos, equipamentos de uso comum com outras áreas e departamentos, etc.

4. Confirmar se a manutenção das duas câmaras frias será clube ou prestador

Vide acima.

5. Rever a incidência das frequências.. a somatória tem que dar 60 no mês

A incidência não está diretamente relacionado a obrigatoriedade de todos os itens estarem no cardápio, o que daria mais de 60 opções. Dentro do cardápio a ser montado e ofertado pelo concessionário, não poderemos ter, por exemplo, vísceras mais do que 1 vez ao mês. Ou por exemplo, não vamos cobrar do concessionário que tenha picanha ou maminha mais do que 2 vezes por semana.

6. Os talheres deverão estar embalados individualmente mesmo com a luva descartável?

Sim. Os talheres deverão ser embalados individualmente.

7. Confirmar se a manutenção do ar condicionado e trocas de lâmpadas será clube ou prestador

Sim. Vide resposta 3

8. Enviar a planta baixo do restaurante em formato dwg para sugestão de novo layout

Segue em anexo.



9. Confirmar sobre a máquina de lavar. É do clube ou comodato com a empresa atual?

Todos os equipamentos que não estejam na lista do inventário fornecida na carta convite, serão de responsabilidade do proponente.

São Paulo, 12 de fevereiro de 2021.

CLUBE PAINEIRAS DO MORUMBY