



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA  
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES**

**APÊNDICE VI: ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES**



# Estudo Técnico Preliminar 8/2022

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23068.000864/2022-66

### 2. 1 Informações Básicas

O presente estudo tem por finalidade apontar os fundamentos para contratação de pessoa jurídica para a prestação de serviços continuados em cozinha industrial, serviço comum, com uso exclusivo de mão de obra, para atender aos restaurantes da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) dos *campi* de Goiabeiras, Maruípe, Alegre e São Mateus e ao restaurante de Jerônimo Monteiro situado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira.

A contratação de pessoa jurídica para a execução dos serviços é norteadada pelo Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e suas alterações; Instrução Normativa (IN) nº 40, de 22 de maio de 2020 do Ministério da Economia; Instrução Normativa nº 05 de 26 de maio de 2017 do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão e suas alterações; Instrução Normativa nº 49 de 30 de junho de 2020; CLT, Lei nº 13.467/2017 e Convenções Coletivas quanto às obrigações trabalhistas. O processo licitatório observará as normas e procedimentos administrativos constantes no Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, na Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e subsidiariamente as normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações.

Trata-se de uma contratação com embasamento em contratações anteriores visando prevenir a ocorrência de inconsistências já observadas e com planejamento adequado das demandas, quantitativos e carga horária evitando alterações contratuais ao longo da vigência.

Não há necessidade de classificar estes estudos técnicos preliminares nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

## 3. Descrição da necessidade

A contratação dos serviços de cozinha industrial de forma contínua, dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, com fornecimento de mão de obra e respectivos insumos, tais como uniformes, crachás, EPIs, e ainda com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislações aplicáveis, tem por objetivo a manutenção das atividades dos Restaurantes Universitários (RUs), no que tange aos serviços de preparo e distribuição das refeições, assim como em relação à limpeza de suas dependências, manutenção e demais atividades inerentes.

Os RUs da UFES têm por objetivo o preparo e fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas com qualidade higiênico-sanitária e segurança alimentar e nutricional, proporcionando satisfação ao usuário, garantindo acesso à alimentação de qualidade, viabilizando a permanência dos estudantes na instituição e, consequentemente, seu melhor desempenho acadêmico.

Nesse sentido, para que os serviços sejam executados satisfatoriamente, é necessário que a operacionalização da cozinha industrial seja feita por profissionais que realizem as etapas envolvidas no processo. Cabe ressaltar que a demanda dos serviços oferecidos pelos RUs aumenta na mesma proporção da ampliação de vagas, do horário de atendimento e da oferta de novos cursos, com previsão de fornecimento médio semelhante ou superior a 3.800 refeições diárias nos *campi* de Goiabeiras e Maruípe, 1.350 no *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro e 1.000 no *campus* de São Mateus, considerando dados relativos ao ano de 2019.



É notória a prática, de extinção de cargos públicos considerados secundários ou de apoio, ou seja, não ligados às atividades-fim da instituição, obrigando a contratação de terceiros para o desempenho de atividades consideradas acessórias, baseando-se no Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e na Instrução Normativa nº 05/2017 em seu Art. 7º e 8º, que descreve os Serviços Passíveis de Execução Indireta:

Art. 7º Nos termos da legislação, serão objeto de execução indireta as atividades previstas em Decreto que regulamenta a matéria.

§ 1º A Administração poderá contratar, mediante terceirização, as atividades dos cargos extintos ou em extinção, tais como os elencados na Lei nº 9.632, de 7 de maio de 1998.

§ 2º As funções elencadas nas contratações de prestação de serviços deverão observar a nomenclatura estabelecida na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), do Ministério do Trabalho, ou outra que vier a substituí-la.

Art. 8º Poderá ser admitida a contratação de serviço de apoio administrativo, considerando o disposto no inciso IV do art. 9º desta Instrução Normativa, com a descrição no contrato de prestação de serviços para cada função específica das tarefas principais e essenciais a serem executadas, admitindo-se pela Administração, em relação à pessoa encarregada da função, a notificação direta para a execução das tarefas.

A ausência da contratação da mão de obra impossibilitará totalmente a execução das atividades de produção e distribuição das refeições nos RUs, visto que os cargos elencados para a prestação do serviço são extintos ou em extinção.

Entende-se que este procedimento atende aos princípios da economicidade e da razoabilidade e espera-se atingir o melhor aproveitamento de recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, buscando a qualidade dos serviços prestados aos usuários e a eficiência do acompanhamento e fiscalização exercidos pelo setor competente.

As estimativas dos quantitativos de pessoal para a prestação do serviço por *campus*/restaurante estão descritas no item 7, e foram baseadas no histórico de contratos anteriores, considerando-se as dimensões dos restaurantes e a demanda dos serviços ofertados.

#### 4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Gestão dos Restaurantes	Amelia Lopes Lima

#### 5. Descrição dos Requisitos da Contratação

A Contratada deverá preencher todos os critérios de habilitação jurídica, técnica e econômico-financeira, garantindo que os funcionários terceirizados alocados na prestação dos serviços sejam suficientemente capacitados para o desempenho de suas funções obedecendo às Boas Práticas para Serviços de Alimentação Coletiva (RDC nº 216 /2004 – ANVISA, alterada pela RDC nº 52/2014 - ANVISA), por se tratar de serviços de cozinha industrial e demais normas legais e regulamentares pertinentes.

Os serviços realizados compreendem:

- Recepção de matérias primas tais como: produtos de limpeza, gêneros alimentícios, utensílios e outros;
- Armazenamento adequado dos itens, de acordo com as especificidades e legislações vigentes;
- Limpeza e organização de almoxarifados;
- Manipulação adequada de alimentos de acordo com técnicas, temperaturas, e condições específicas;



- Pré-preparo e preparo de alimentos de acordo com o planejamento diário do cardápio elaborado pela Coordenação de Nutrição para os restaurantes de Goiabeiras e Maruípe e Setores de Nutrição para os restaurantes de Alegre, Jerônimo Monteiro e São Mateus;
- Montagem da refeição transportada, quando couber;
- Limpeza e organização do caminhão de transporte de alimentos, quando couber;
- Distribuição das refeições de acordo com orientações, respeitando normas específicas;
- Atendimento aos comensais, de forma cordial, respeitando as regras internas de acesso aos restaurantes;
- Higienização adequada de ambiente, utensílios e equipamentos dos restaurantes;
- Utilização correta e com zelo dos equipamentos e utensílios disponíveis;
- Higienização dos uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), garantindo a durabilidade e eficácia destes itens quanto à promoção de segurança alimentar e nutricional das refeições distribuídas nos restaurantes e dos trabalhadores que fazem uso dos mesmos;
- Utilização dos recursos disponibilizados para a produção das refeições com economia, evitando desperdícios;
- Manutenção das áreas de jardim e horta dos restaurantes, quando couber;
- Limpeza das áreas externas delimitadas aos restaurantes;
- Manutenções preventivas e corretivas emergenciais dos equipamentos e instalações dos restaurantes;
- Venda de tickets e realização de cadastro e créditos nos cartões de proximidade, quando aplicável às necessidades dos restaurantes;
- Higienização das instalações sanitárias e administrativas existentes nos restaurantes.

Os serviços serão prestados no regime de 44 horas semanais, de segunda-feira a sexta-feira, no horário compreendido entre 06h e 20h, em turnos definidos pelos Nutricionistas da Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR), sendo que as escalas de trabalho serão elaboradas pelos Supervisores de Cozinha da Contratada, mediante aprovação da Coordenação de Nutrição (Goiabeiras e Maruípe) e Setores de Nutrição (Alegre e São Mateus).

Excepcionalmente poderão ser requisitados serviços da Contratada, inclusive aos sábados, domingos e/ou feriados, mediante autorização da Direção da DGR e ciência formalizada dos fiscais de contrato à empresa, bem como aviso antecipado em tempo hábil – em no mínimo 05 (cinco) dias úteis para eventos e de 03 (três) horas para manutenções emergenciais.

A quantidade total ou parcial de empregados estabelecida no objeto poderá ser, no interesse do serviço e a critério da Administração da Contratante, remanejada de um turno para outro.

Os serviços serão prestados nas instalações dos RUs dos *campi* de Goiabeiras e Maruípe, de São Mateus e de Alegre e no restaurante de Jerônimo Monteiro, compreendendo: hall de entrada e saída do restaurante, salão de alimentação, almoxarifados, cozinha e salas de pré-preparo, câmaras frias/frigoríficas, lavanderia, sala de lavagem de vasilhames, sala de lavagem de louças e bandejas, corredores, caminhão de transporte de alimentos, banheiros e vestiários, casa de gás, setores administrativos e áreas externas dos restaurantes (jardins, calçadas e horta).

Dada a natureza dos serviços previstos não é cabível o estabelecimento de produtividade de referência, uma vez que em todas as situações previstas, é imperioso o cumprimento da totalidade dos serviços previstos.

Os serviços se enquadram como de natureza contínua conforme artigo nº 15 da IN nº 05/2017, a qual foi alterada pela IN nº 49/2020, dada sua essencialidade. Os serviços possuem característica de atendimento permanente com a finalidade de atender ao público interno e externo dos restaurantes, assegurando o funcionamento das atividades finalísticas da instituição.



Em atendimento à Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, art. 6º, a Contratada deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços:

- Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 3779-R, de 4 de fevereiro de 2015 do Estado do Espírito Santo;
- Observar a Resolução CONAMA nº 20/1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;
- Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, até o terceiro mês de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
  - Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos Restaurantes Universitários da UFES, que será procedida pela coleta seletiva de papel, papelão, plástico, ferrosos, vidro e óleo de soja para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006; sendo que a destinação final será de responsabilidade da Contratante;
- Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- Prover a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.
- Atender à RDC nº216/2004 – ANVISA, alterada pela RDC nº 52/2014 - ANVISA.

A vigência inicial do contrato será de 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura, com validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último:

- A prestação dos serviços a serem executados de forma contínua, poderão ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração, limitada a 60 (sessenta) meses, conforme preleciona o art. 57, inciso II da Lei nº 8666/1993;
- As prorrogações que ocasionalmente venham a acontecer deverão ser realizadas mediante requisição ou de ofício pela UFES, atendidas as condições e valores compatíveis com os de mercado;
- Os prazos de início de etapas de execução, de conclusão e de entrega admitem prorrogação, mantidas as demais cláusulas do contrato e assegurada a manutenção de seu equilíbrio econômico-financeiro, desde que ocorra algum dos motivos determinantes no § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993, devidamente apurados pela Contratante.

Não existe a necessidade da empresa contratada promover transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia ou técnicas empregadas.

## 6. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado referente aos insumos, planos de saúde e equipamentos foi realizado através da pesquisa em licitações em outros órgãos, pesquisa junto a fornecedores e sites especializados e pesquisa textual do Comprasnet/Portal de Compras do Governo Federal, conforme determinado na Instrução Normativa nº 73/2020 – art. 5º. Para o levantamento de mercado para a determinação dos valores de salário base foi realizado por meio de consulta às Convenções Coletivas de Trabalho (CCTs) vigentes e ao site [www.salario.com.br](http://www.salario.com.br), conforme metodologia detalhada no Termo de Referência. As cotações realizadas e os quadros-resumos orçamentários serão



anexados ao Processo Administrativo nº 23068.000864/2022-66, que estará disponível no Sistema de Protocolo /UFES (Lepisma), o qual possui livre acesso para consulta, em consonância com a Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011. O link de acesso ao sistema é <https://protocolo.ufes.br/>.

Foram analisadas licitações realizadas recentemente (inclusive de contratações recentes da UFES) com o mesmo escopo e, após análise, verificou-se que o modelo adotado é o que mais se adequa às necessidades da Administração.

## 7. Descrição da solução como um todo

Pregão Eletrônico para a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviço comum, com utilização de mão de obra com dedicação exclusiva. Será adotado o regime de execução de empreitada por preço global para atender as necessidades dos RUs da UFES. A concentração do gerenciamento de todos os serviços a serem contratados e a fiscalização técnica serão de responsabilidade dos restaurantes universitários, enquanto a fiscalização administrativa será responsabilidade da Divisão de Fiscalização Administrativa da Diretoria de Contratações de Obras e Serviços (DCOS/UFES).

Serão contratados com base em postos de serviço: armazenistas, atendentes de refeitório, auxiliares de cozinha I, II e III, auxiliares de serviços gerais I e II, cozinheiros, supervisores de cozinha, encarregado de manutenção, auxiliar de manutenção, oficiais de manutenção, encarregado de serviços gerais e operadores de câmara frigorífica, estabelecendo-se o custo por posto, observadas as peculiaridades de cada posto de serviço, visando atender os resultados pretendidos pela administração.

## 8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para os *campi* de Goiabeiras e Maruípe:

- A estimativa do quantitativo de pessoal foi calculada considerando o histórico em contratações anteriores, o tipo de serviço fornecido pelos restaurantes universitários, o sistema de distribuição misto (*self-service* e porcionamento), a coexistência de serviço centralizado e transportado; e o padrão do cardápio que atualmente é composto por um prato proteico, uma opção vegetariana, uma guarnição, três acompanhamentos, dois tipos de salada e sobremesa.

Tabela 01 – Quantitativo de pessoal a ser contratado para os *campi* de Goiabeiras e Maruípe.

POSTO	QUANTITATIVOS	CBO
Armazenista	2	4141-10
Atendente de Refeitório	5	4221-05
Auxiliar de Cozinha I	36	5135-05
Auxiliar de Cozinha II	7	5135-05
Auxiliar de Cozinha III	3	5135-05



Auxiliar de Serviços Gerais I	5	5143-20
Auxiliar de Serviços Gerais II	4	5143-20
Cozinheiro	4	5132-05
Supervisor de Cozinha	2	2711-05
Encarregado de Manutenção	1	3131-15
Auxiliar de Manutenção	1	5143-25
Encarregado de Serviços Gerais	1	4101-05
Operador de Câmara Frigorífica	2	8414-56
<b>TOTAL</b>	<b>73</b>	

Os quantitativos por posto de trabalho do contrato nº 33/2017 (Processo Administrativo nº 23068.015522/2016-01, contrato que foi utilizado como base para a estimativa do número de postos), inicialmente eram de: 02 armazenistas, 04 atendentes de refeitório, 44 auxiliares de cozinha I, 06 auxiliares de cozinha II, 03 auxiliares de cozinha III, 05 auxiliares de serviços gerais I, 04 auxiliares de serviços gerais II, 04 cozinheiros, 02 supervisores de cozinha, 01 encarregado de manutenção, 01 encarregado de serviços gerais e 02 operadores de câmara frigorífica, totalizando 78 postos.

Posteriormente, a partir de 01/02/2019, devido à redução do número de refeições produzidas gerada pelo aumento do valor das refeições para os estudantes (Decisão *Ad Referendum* – Processo nº 23068.011458/2009-51) e à alterações no padrão dos cardápios os quantitativos passaram a ser de: 02 armazenistas, 04 atendentes de refeitório, 38 auxiliares de cozinha I, 06 auxiliares de cozinha II, 03 auxiliares de cozinha III, 05 auxiliares de serviços gerais I, 04 auxiliares de serviços gerais II, 04 cozinheiros, 02 supervisores de cozinha, 01 encarregado de manutenção, 01 encarregado de serviços gerais e 02 operadores de câmara frigorífica, totalizando 72 postos.

Dessa forma, considerando as necessidades esperadas para o ano de 2022 e o histórico anterior do período em que os restaurantes estavam em pleno funcionamento antes da deflagração da pandemia do Coronavírus pela Organização Mundial da Saúde e da paralisação das atividades de produção das refeições nos restaurantes da UFES, o quantitativo estimado para atender as demandas dos restaurantes dos *campi* de Goiabeiras e Maruípe é de 73 postos de trabalho conforme a Tabela 01.

Em relação ao contrato nº 33/2017 foi incluído 01 (um) posto de auxiliar de manutenção devido ao aumento das demandas de manutenção do restaurante do *campus* de Goiabeiras, dada suas dimensões e ao número de equipamentos, aliado ao atendimento ao restaurante do *campus* de Maruípe. Além deste posto, foi acrescentado 01 (um) posto de atendente de refeitório para auxiliar nas atividades administrativas do Setor de Cadastro do restaurante do *campus* de Goiabeiras.

Para o *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro:

- A estimativa do quantitativo de pessoal foi calculada considerando o histórico em contratações anteriores, o tipo de serviço fornecido pelos restaurantes universitários, o sistema de distribuição misto (*self-service* e



porcionamento), a coexistência de serviço centralizado com a montagem de marmitas; e o padrão do cardápio que atualmente é composto por um prato proteico, uma opção vegetariana, uma guarnição, três acompanhamentos, dois tipos de salada e sobremesa.

Tabela 02 - Quantitativo de pessoal a ser contratado para o *campus* de Alegre e para o restaurante de Jerônimo Monteiro.

POSTO	QUANTITATIVOS	CBO
Armazenista	1	4141-10
Atendente de Refeitório	2	4221-05
Auxiliar de Cozinha I	12	5135-05
Auxiliar de Cozinha II	4	5135-05
Auxiliar de Cozinha III	1	5135-05
Auxiliar de Serviços Gerais I	2	5143-20
Auxiliar de Serviços Gerais II	3	5143-20
Cozinheiro	4	5132-05
Supervisor de Cozinha	2	2711-05
Oficial de Manutenção	1	5143-25
<b>TOTAL</b>	<b>32</b>	

Os quantitativos por posto de trabalho do contrato nº 39/2017 (Processo Administrativo nº 23068.00395/2017-18, contrato que foi utilizado como base para a estimativa do número de postos), inicialmente eram de: 01 armazenista, 03 atendentes de refeitório, 11 auxiliares de cozinha I, 03 auxiliares de cozinha II, 01 auxiliar de serviços gerais I, 02 auxiliares de serviços gerais II, 03 cozinheiros, 02 supervisores de cozinha, 01 oficial de manutenção e 01 operador de câmara frigorífica, totalizando 28 postos.

Posteriormente, apesar da redução do número de refeições produzidas gerada pelo aumento do valor das refeições para os estudantes (Decisão *Ad Referendum* – Processo nº 23068.011458/2009-51) e das alterações no padrão dos cardápios, o quantitativo de postos foi elevado devido ao aumento da demanda de trabalho gerado pela ampliação da área do restaurante do *campus* de Alegre e do número de equipamentos a serem utilizados. Os quantitativos passaram a ser de: 01 armazenista, 02 atendentes de refeitório, 13 auxiliares de cozinha I, 03 auxiliares de cozinha II, 02 auxiliares de serviços gerais I, 03 auxiliares de serviços gerais II, 04 cozinheiros, 02 supervisores de cozinha, 01 oficial de manutenção e 01 operador de câmara frigorífica, totalizando 32 postos.

Dessa forma, considerando as necessidades esperadas para o ano de 2022 e o histórico anterior do período em que os restaurantes estavam em pleno funcionamento antes da deflagração da pandemia do Coronavírus pela





Organização Mundial da Saúde e da paralisação das atividades de produção das refeições nos restaurantes da UFES, o quantitativo estimado para atender as demandas dos restaurantes de Alegre e Jerônimo Monteiro é de 32 postos de trabalho conforme a Tabela 02.

Devido às modificações no espaço físico e nas atividades a serem executadas no restaurante do *campus* de Alegre, os quantitativos dos postos de auxiliar de cozinha I e auxiliar de cozinha II foram alterados em relação ao contrato nº 39/2017. Foi suprimido 01 (um) posto de auxiliar de cozinha I e acrescentado 01 (um) posto de auxiliar de cozinha II. Além disso, foi incluído 01 (um) posto de auxiliar de cozinha III. O posto de operador de câmara frigorífica presente no contrato nº 39/2017 foi suprimido, visto que as atividades inerentes a esse cargo foram atribuídas ao posto de armazenista, visando a otimização e maior produtividade dos serviços prestados devido à ampliação do espaço físico do restaurante do *campus* de Alegre.

Para o *campus* de São Mateus:

- A estimativa do quantitativo de pessoal foi calculada considerando o histórico em contratações anteriores, o tipo de serviço fornecido pelo restaurante universitário, o sistema de distribuição misto (*self-service* e porcionamento), a existência de serviço centralizado; e o padrão do cardápio que atualmente é composto por um prato proteico, uma opção vegetariana, uma guarnição, três acompanhamentos, dois tipos de salada e sobremesa.

Tabela 03 - Quantitativo de pessoal a ser contratado para o *campus* de São Mateus.

POSTO	QUANTITATIVOS	CBO
Armazenista	1	4141-10
Atendente de Refeitório	2	4221-05
Auxiliar de Cozinha I	9	5135-05
Auxiliar de Cozinha II	2	5135-05
Auxiliar de Cozinha III	1	5135-05
Auxiliar de Serviços Gerais I	2	5143-20
Auxiliar de Serviços Gerais II	1	5143-20
Cozinheiro	2	5132-05
Supervisor de Cozinha	2	2711-05
Oficial de Manutenção	1	5143-25
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	



Os quantitativos por posto de trabalho do contrato nº 38/2017 (Processo Administrativo nº 23068.000397/2017-15, contrato que foi utilizado como base para a estimativa do número de postos) inicialmente eram de: 02 almoxarifes (posto com funções semelhantes às do armazenista da pretensa contratação), 02 atendentes de refeitório, 11 auxiliares de cozinha I, 02 auxiliares de cozinha II, 01 auxiliar de serviços gerais I, 01 auxiliar de serviços gerais II, 02 cozinheiros, 02 supervisores de cozinha e 01 oficial de manutenção, totalizando 24 postos.

Posteriormente, a partir de 01/02/2019, devido à redução do número de refeições produzidas gerada pelo aumento do valor das refeições para os estudantes (Decisão *Ad Referendum* – Processo nº 23068.011458/2009-51) e à alterações no padrão dos cardápios os quantitativos por posto de trabalho passaram a ser de: 01 almoxarife, 02 atendentes de refeitório, 09 auxiliares de cozinha I, 02 auxiliares de cozinha II, 01 auxiliar de serviços gerais I, 01 auxiliar de serviços gerais II, 02 cozinheiros, 02 supervisores de cozinha e 01 oficial de manutenção, totalizando 21 postos.

Dessa forma, considerando as necessidades esperadas para o ano de 2022 e o histórico anterior do período em que o restaurante estava em pleno funcionamento antes da deflagração da pandemia do Coronavírus pela Organização Mundial da Saúde e da paralisação das atividades de produção das refeições nos restaurantes da UFES, o quantitativo estimado para atender a demanda do restaurante do *campus* de São Mateus é de 23 postos de trabalho conforme a Tabela 03.

Considerando tais informações acerca dos parâmetros utilizados para dimensionamento de postos de trabalho para a pretensa contratação, cabe ressaltar que para a elaboração da Tabela 03 as seguintes alterações (em relação aos parâmetros do contrato nº 38/2017) foram realizadas: inserção de 01(um) posto de auxiliar de cozinha III e aumento de 01 (um) posto de auxiliar de serviços gerais I. Tais alterações fizeram-se necessárias diante da padronização dos serviços prestados nos RUs da UFES e responsabilização imputada à Contratada pelos serviços de lavanderia (relativos à higienização de uniformes dentro das dependências da Contratante).

Para todos os *campi*:

- Os serviços oferecidos estarão sujeitos a alterações conforme necessidade da Diretoria de Gestão dos Restaurantes – DGR, e não implicarão em alteração do objeto deste contrato. Além disso, foram considerados para a contratação em análise, as informações das contratações anteriores para o dimensionamento de pessoal;
- A empresa deverá fornecer uniformes e equipamentos de proteção individual (EPIs) aos funcionários, de acordo com a categoria funcional e em conformidade com o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho;
- Tendo em vista o desgaste natural dos materiais, a empresa contratada deverá manter estoque dos mesmos nas dependências da unidade em quantidade suficiente para reposição imediata;
- A Contratada deverá responsabilizar-se pelo fornecimento de todos os itens nas quantidades necessárias à perfeita execução dos serviços;
- Todos os uniformes e EPIs deverão ser substituídos, caso a fiscalização/gestão do contrato constate que os mesmos não correspondem às especificações indicadas ou não estejam adequados ao uso para o qual se destinam;
- Poderão ocorrer eventuais solicitações de alteração nas especificações dos EPIs, quando for identificado inadequações com o uso;
- Poderão ocorrer eventuais alterações nas especificações dos uniformes, quanto ao tecido, à cor, ao modelo, desde que previamente aceitas pela Administração;
- Os uniformes e EPIs deverão ser entregues aos funcionários, mediante recibo (relação nominal), cuja cópia deverá ser entregue à Contratante, sempre que solicitado pela Fiscalização;
- O custo dos uniformes e EPIs não poderá ser repassado ao ocupante do posto de trabalho.



## 9. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 8.380.420,32

O valor estimado anual da contratação é de R\$ 8.380.420,32 (Oito milhões, trezentos e oitenta mil, quatrocentos e vinte reais e trinta e dois centavos). O valor referente aos *campi* de Goiabeiras e Maruípe é de R\$ 4.797.188,16 (Quatro milhões, setecentos e noventa e sete mil, cento e oitenta e oito reais e dezesseis centavos), o valor referente ao *campus* de Alegre e ao restaurante de Jerônimo Monteiro é de R\$ 2.075.263,20 (Dois milhões, setenta e cinco mil, duzentos e sessenta e três reais e vinte centavos) e o valor referente ao *campus* de São Mateus é de R\$ 1.507.968,96 (Um milhão, quinhentos e sete mil, novecentos e sessenta e oito reais e noventa e seis centavos). As planilhas com os quadros-resumos dos valores mensais dos serviços por posto, com os valores referentes aos materiais e com os demonstrativos dos valores globais das propostas por lote encontram-se no Apêndice 1.

A composição da estimativa de preços (salários, benefícios diversos e encargos diretos e indiretos) foi realizada com base em índices legais, Convenções Coletivas de Trabalho (SINTRAHOTEIS e SECOHTUH) e estudos de composição de custos disponibilizados nos cadernos de logística, além de dados históricos de contratações anteriores (para execução dos serviços descritos neste Estudo Técnico Preliminar).

Para materiais (EPIs, uniformes e outros), equipamentos e plano de saúde, foi considerada a Instrução Normativa nº 73 de 05 de agosto de 2020 do Ministério da Economia, que dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral. Devem ser utilizados parâmetros previstos nos incisos I, II, III e IV, conforme previsto no artigo 5º, o qual preconiza que os parâmetros previstos nos incisos deste artigo poderão ser utilizados de forma combinada ou não.

A metodologia aplicada ao cálculo de preço de referência deve seguir as orientações da IN ME nº 73/2020, art. 6º, que determina:

Art. 6º Serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o art. 5º, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

§ 1º Poderão ser utilizados outros critérios ou métodos, desde que devidamente justificados nos autos pelo gestor responsável e aprovados pela autoridade competente.

§ 2º Para desconsideração dos valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados, deverão ser adotados critérios fundamentados e descritos no processo administrativo.

§ 3º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial, quando houver grande variação entre os valores apresentados.

§ 4º Excepcionalmente, será admitida a determinação de preço estimado com base em menos de três preços, desde que devidamente justificada nos autos pelo gestor responsável e aprovado pela autoridade competente.

Segundo o Manual de Orientação de Pesquisa de Preços do Superior Tribunal de Justiça (STJ), um dos parâmetros possíveis de serem utilizados para definir quando utilizar a média ou a mediana é fazer uso da medida de dispersão denominada coeficiente de variação, que fornece a oscilação dos dados obtidos em relação à média. Quanto menor for o seu valor, mais homogêneos serão os dados. Tendo como base essas informações, deverá ser desenvolvida uma planilha que possibilite o cálculo do preço de referência considerando estas variáveis. Serão considerados, também, e de acordo com Manual de Orientação de Pesquisa de Preços do Superior Tribunal de Justiça (STJ), critérios para verificação e expurgação de preços excessivamente elevados, além daqueles relacionados à aceitabilidade e à exequibilidade dos valores.



## 10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não haverá parcelamento da solução, pois a contratação individual dos postos não é viável do ponto de vista técnico e econômico, logo irá se tratar de uma única empresa que atenda as demandas da administração para cada lote e seja habilitada em todos os requisitos necessários para a prestação dos serviços visando evitar prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala.

A prestação do serviço terá fracionamento na forma diária e faturamento mensal.

## 11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações que guardam relação/afinidade com o objeto da contratação pretendida, sejam elas já realizadas, ou contratações futuras (inciso VIII, art. 7º, IN 40/2020).

## 12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional da UFES - PGC 2022 (itens 09, 10 e 11), que visa prestar assistência à sociedade de forma integrada ao ensino, à pesquisa e à extensão, contribuindo para o atendimento às demandas das comunidades interna e externa e tendo como uma de suas estratégias a ampliação dos atendimentos dos restaurantes universitários.

## 13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Considerando a inexistência de quadro de pessoal em quantitativo suficiente e a extinção de determinadas categorias para a execução dos serviços em análise, o que impede o aproveitamento de recursos humanos efetivos existentes na UFES, pretende-se que a contratação possibilite que a instituição cumpra a sua função com economicidade, eficácia e eficiência, visando a melhoria da qualidade dos serviços oferecidos à comunidade interna e externa.

## 14. Providências a serem Adotadas

A instituição já possui ambiente adequado às atividades que serão exercidas. Estas serão mantidas da mesma maneira como foram executadas em contratos anteriores com o mesmo escopo.

Os servidores que atuarão na contratação e na fiscalização dos serviços exercerão suas funções da mesma maneira como fizeram nos contratos anteriores, com sugestões de capacitações a serem realizadas, quando necessárias.

## 15. Possíveis Impactos Ambientais

Caso a Contratada não cumpra com as práticas de sustentabilidade estabelecidas pela Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, art. 6º; Decreto nº 3779-R, de 4 de fevereiro de 2015 do Estado do Espírito Santo; Resolução



CONAMA nº 20/1994; Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos e Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999, poderão ocorrer impactos ambientais provocados pelo desperdício de água tratada e energia elétrica, geração de ruídos, geração excessiva de resíduos sólidos, destinação inadequada de resíduos recicláveis e contaminação do solo e da água pelos resíduos químicos.

## 16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

### 16.1. Justificativa da Viabilidade

Pelo exposto, concluímos que a pretensa contratação mostra-se viável e extremamente necessária para o desempenho de atividades inerentes e relacionadas à produção e distribuição de refeições nos referidos restaurantes universitários.



## 17. Responsáveis

ADRIANO FÁBIO ALTOÉ

Técnico em Contabilidade

DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN

Nutricionista

JEFERSON PIZETTA NICOLI

Assistente em Administração

KAIO REGATTIERI DOS SANTOS

Contador

LETICIA CALVI PIZETTA DADALTO

Nutricionista

MARIZETE PEREIRA LEITE

Técnico em Nutrição e Dietética

PATRÍCIA VASCONCELOS FONTANA GASPARINI

Nutricionista

RENATA MONTARRÔYOS MOREIRA

Nutricionista



SIMONE PAIVA DE ARAÚJO  
Técnico em Contabilidade



## Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Anexo- APÊNDICE ETP DIGITAL MÃO DE OBRA - Quadros resumos.pdf (115.59 KB)





# Anexo I - Anexo- APÊNDICE ETP DIGITAL MÃO DE OBRA - Quadros resumos.pdf



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA  
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES**

**APÊNDICE**

**APÊNDICE 1 - Quadros-resumos dos valores mensais dos serviços por posto, valores referentes aos materiais e demonstrativos dos valores globais das propostas por lote.**

QUADRO-RESUMO DO VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS [LOTE 01 - VITÓRIA]						
Tipo de Serviço/Posto (A)	Valor Proposto por Empregado (B)	Qtde. de Empregados por Posto (C)	Valor Total (MENSAL) do Serviço (D) = (B x C)	Valor Total (ANUAL) do Serviço (E) = (D x 12)		
1	Armazenista	R\$ 4.949,64	2	R\$ 9.899,28	R\$ 118.791,36	
2	Atendente de Refeitório	R\$ 4.325,12	5	R\$ 21.625,60	R\$ 259.507,20	
3	Auxiliar de Cozinha I	R\$ 5.265,12	36	R\$ 189.544,32	R\$ 2.274.531,84	
4	Auxiliar de Cozinha II	R\$ 5.503,57	7	R\$ 38.524,99	R\$ 462.299,88	
5	Auxiliar de Cozinha III	R\$ 5.120,69	3	R\$ 15.362,07	R\$ 184.344,84	
6	Cozinheiro	R\$ 6.493,12	4	R\$ 25.972,48	R\$ 311.669,76	
7	ASG I	R\$ 4.282,64	5	R\$ 21.413,20	R\$ 256.958,40	
8	ASG II	R\$ 5.478,84	4	R\$ 21.915,36	R\$ 262.984,32	
9	Supervisor de Cozinha	R\$ 8.913,42	2	R\$ 17.826,84	R\$ 213.922,08	
10	Encarregado de Serv. Gerais	R\$ 7.275,77	1	R\$ 7.275,77	R\$ 87.309,24	
11	Encarregado de Manutenção	R\$ 11.631,99	1	R\$ 11.631,99	R\$ 139.583,88	
12	Auxiliar de Manutenção	R\$ 6.056,76	1	R\$ 6.056,76	R\$ 72.681,12	
13	Operador de Câmara Frigorífica	R\$ 5.493,72	2	R\$ 10.987,44	R\$ 131.849,28	
<b>TOTAL:</b>		<b>73</b>	<b>R\$ 398.036,10</b>	<b>R\$ 4.776.433,20</b>		

MATERIAS [LOTE 01 - VITÓRIA]	Valor Total (MENSAL)	Valor Total (ANUAL)
	R\$ 1.729,58	R\$ 20.754,96

QUADRO DEMONSTRATIVO DO VALOR GLOBAL DA PROPOSTA [LOTE 01 - VITÓRIA]		
DESCRIÇÃO		
A	Valor mensal da proposta:	R\$ 399.765,68
B	Valor global da proposta (Valor mensal do serviço multiplicado pelo número de meses do contrato):	R\$ 4.797.188,16

QUADRO-RESUMO DO VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS [LOTE 02 - ALEGRE/JERÔNIMO MONTEIRO]						
Tipo de Serviço/Posto (A)	Valor Proposto por Empregado (B)	Qtde. de Empregados por Posto (C)	Valor Total (MENSAL) do Serviço (D) = (B x C)	Valor Total (ANUAL) do Serviço (E) = (D x 12)		
1	Armazenista	R\$ 4.980,52	1	R\$ 4.980,52	R\$ 59.766,24	
2	Atendente de Refeitório	R\$ 4.223,76	2	R\$ 8.447,52	R\$ 101.370,24	
3	Auxiliar de Cozinha I	R\$ 5.020,75	12	R\$ 60.249,00	R\$ 722.988,00	
4	Auxiliar de Cozinha II	R\$ 5.391,84	4	R\$ 21.567,36	R\$ 258.808,32	
5	Auxiliar de Cozinha III	R\$ 4.967,21	1	R\$ 4.967,21	R\$ 59.606,52	
6	Cozinheiro	R\$ 6.144,41	4	R\$ 24.577,64	R\$ 294.931,68	
7	ASG I	R\$ 4.139,81	2	R\$ 8.279,62	R\$ 99.355,44	
8	ASG II	R\$ 5.315,47	3	R\$ 15.946,41	R\$ 191.356,92	
9	Supervisor de Cozinha	R\$ 8.692,44	2	R\$ 17.384,88	R\$ 208.618,56	
10	Oficial de Manutenção	R\$ 5.638,60	1	R\$ 5.638,60	R\$ 67.663,20	
<b>TOTAL:</b>		<b>32</b>	<b>R\$ 172.038,76</b>	<b>R\$ 2.064.465,12</b>		

MATERIAS [LOTE 02 - ALEGRE/JERÔNIMO MONTEIRO]	Valor Total (MENSAL)	Valor Total (ANUAL)
	R\$ 899,84	R\$ 10.798,08

QUADRO DEMONSTRATIVO DO VALOR GLOBAL DA PROPOSTA [LOTE 02 - ALEGRE/JERÔNIMO MONTEIRO]		
DESCRIÇÃO		
A	Valor mensal da proposta:	R\$ 172.938,60
B	Valor global da proposta (Valor mensal do serviço multiplicado pelo número de meses do contrato):	R\$ 2.075.263,20



QUADRO-RESUMO DO VALOR MENSAL DOS SERVIÇOS (LOTE 03 - SÃO MATEUS)					
Tipo de Serviço/Posto (A)	Valor Proposto por Empregado (B)	Qtde. de Empregados por Posto (C)	Valor Total (MENSAL) do Serviço (D) = (B x C)	Valor Total (ANUAL) do Serviço (E) = (D x 12)	
1	Armazenista	R\$ 5.629,31	1	R\$ 5.629,31	R\$ 67.551,72
2	Atendente de Refeitório	R\$ 4.231,59	2	R\$ 8.463,18	R\$ 101.558,16
3	Auxiliar de Cozinha I	R\$ 5.036,90	9	R\$ 45.332,10	R\$ 543.985,20
4	Auxiliar de Cozinha II	R\$ 5.354,37	2	R\$ 10.708,74	R\$ 128.504,88
5	Auxiliar de Cozinha III	R\$ 5.025,39	1	R\$ 5.025,39	R\$ 60.304,68
6	Cozinheiro	R\$ 6.361,18	2	R\$ 12.722,36	R\$ 152.668,32
7	ASG I	R\$ 4.192,85	2	R\$ 8.385,70	R\$ 100.628,40
8	ASG II	R\$ 5.375,26	1	R\$ 5.375,26	R\$ 64.503,12
9	Supervisor de Cozinha	R\$ 8.769,85	2	R\$ 17.539,70	R\$ 210.476,40
10	Oficial de Manutenção	R\$ 5.691,85	1	R\$ 5.691,85	R\$ 68.302,20
<b>TOTAL:</b>		<b>23</b>	<b>R\$ 124.873,59</b>	<b>R\$ 1.498.483,08</b>	

MATERIAIS (LOTE 03 - SÃO MATEUS)	Valor Total (MENSAL)	Valor Total (ANUAL)
	R\$ 790,49	R\$ 9.485,88

QUADRO DEMONSTRATIVO DO VALOR GLOBAL DA PROPOSTA (LOTE 03 - SÃO MATEUS)		
DESCRIÇÃO		
A	Valor mensal da proposta:	R\$ 125.664,08
B	Valor global da proposta (Valor mensal do serviço multiplicado pelo número de meses do contrato):	R\$ 1.507.968,96





## ETP - Processo para contratação de mão de obra

Data e Hora de Criação: 04/02/2022 às 11:22:51

Documentos que originaram esse envelope:

- ETP8\_2022 Mão de obra.pdf (Arquivo PDF) - 18 página(s)



### Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 043e9a8f6b868394a9ee5b9d2f0f65f18b2ad7ac89899b173130ed42e25795c9

[SHA512]: abe72aec9cf438523802cbe2912457c0a9eadb945122f44a0aebb7a8f3e1dcb2ba422eaa61cbac3e7772b0970731098c66b32bec0c5c86f9ded5e6ffebb530b0

### Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



#### ASSINADO - Adriano Fábio Altoé (adriano.f.altoe@ufes.br)

Data/Hora: 04/02/2022 - 11:34:14, IP: 189.91.158.119, Geolocalização: [-18.733285, -39.760103]

[SHA256]: e05fb942502d3e452d4923394c46dfb6e582aa4273848c0333f1f6ad62a2cdb9



#### ASSINADO - Dalila Ferraz Lima Ferreira Caran (dalila.ferreira@ufes.br)

Data/Hora: 04/02/2022 - 11:44:25, IP: 200.137.72.164, Geolocalização: [-18.681421, -39.867505]

[SHA256]: 52e47588372e22a0a2f756152ef84ae127536d5e32988b080d0d414f95213077



#### ASSINADO - Renata Montarrôys Moreira (renata.m.moreira@ufes.br)

Data/Hora: 04/02/2022 - 11:58:44, IP: 200.137.72.202

[SHA256]: 8d2744b01a6c6c2a10ab46c2c77b9635fda2d195b037e71d4316a87af73c87b2



#### ASSINADO - Simone Paiva de Araújo (simone.araujo@ufes.br)

Data/Hora: 04/02/2022 - 12:09:49, IP: 186.193.18.218

[SHA256]: 4b17adcbd90cfb243ee1f3adf1b5ac41b3d8849dcf93187a0d45338bb6351c7



#### ASSINADO - Marizete Pereira Leite (marizete.leite@ufes.br)

Data/Hora: 04/02/2022 - 13:22:16, IP: 186.194.7.140

[SHA256]: f2c734dd71051421490dc2e392097a99a780b7567c1d2ed9f4d80e841ae2c988



#### ASSINADO - Letícia Calvi Pizetta Dadalto (leticia.pizetta@ufes.br)

Data/Hora: 04/02/2022 - 13:26:34, IP: 189.40.66.183, Geolocalização: [-20.363273, -40.301114]

[SHA256]: 435b21a596479f467991438d810cd753ec0f9e7f2beac9a45697d937f7fd20e8



#### ASSINADO - Kaio Regattieri dos Santos (contabilidadercufes@gmail.com)

Data/Hora: 04/02/2022 - 13:29:58, IP: 187.0.34.54, Geolocalização: [-20.347499, -40.298462]

[SHA256]: 6ceca2b144dae23660779143de5aa9973218480f03c3df7e063d47e2666c3f34



#### ASSINADO - Jeferson Pizetta Nicoli (jeferson.nicoli@ufes.br)

Data/Hora: 04/02/2022 - 13:32:52, IP: 2804:18:5807:ef1e:8dad:f32c:e2

[SHA256]: 1d545e8e59a608cc164eddc0f20f231179d9beb71d66c21b7f598a084800115cb



#### ASSINADO - Patricia Vasconcelos Fontana Gasparini (patricia.gasparini@ufes.br)

Data/Hora: 04/02/2022 - 13:35:40, IP: 2804:14d:ae84:a21c:7dc9:4550:6

[SHA256]: c3c4d0f6e55d2328ac4dcd43b98649a3fe9e77a10787fc78726a8173ba742e0

### Histórico de eventos registrados neste envelope

04/02/2022 13:35:40 - Envelope finalizado por patricia.gasparini@ufes.br, IP 2804:14d:ae84:a21c:7dc9:4550:6

04/02/2022 13:35:40 - Assinatura realizada por patricia.gasparini@ufes.br, IP 2804:14d:ae84:a21c:7dc9:4550:6

04/02/2022 13:35:28 - Envelope visualizado por patricia.gasparini@ufes.br, IP 2804:14d:ae84:a21c:7dc9:4550:6

04/02/2022 13:32:52 - Assinatura realizada por jeferson.nicoli@ufes.br, IP 2804:18:5807:ef1e:8dad:f32c:e2





## ETP - Processo para contratação de mão de obra

Data e Hora de Criação: 04/02/2022 às 11:22:51

### Documentos que originaram esse envelope:

- ETP8\_2022 Mão de obra.pdf (Arquivo PDF) - 18 página(s)



### Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 043e9a8f6b868394a9ee5b9d2f0f65f18b2ad7ac89899b173130ed42e25795c9

[SHA512]: abe72aec9cf438523802cbe2912457c0a9eadb945122f44a0aebb7a8f3e1dcb2ba422eaa61cbac3e7772b0970731098c66b32bec0c5c86f9ded5e6ffebb530b0

### Histórico de eventos registrados neste envelope

04/02/2022 13:32:50 - Envelope visualizado por jeferson.nicoli@ufes.br, IP 2804.18.5807:ef1e:8dad:f32c:e2  
04/02/2022 13:29:58 - Assinatura realizada por contabilidadercufes@gmail.com, IP 187.0.34.54  
04/02/2022 13:26:34 - Assinatura realizada por leticia.pizetta@ufes.br, IP 189.40.66.183  
04/02/2022 13:26:11 - Envelope visualizado por leticia.pizetta@ufes.br, IP 177.79.112.66  
04/02/2022 13:22:16 - Assinatura realizada por marizete.leite@ufes.br, IP 186.194.7.140  
04/02/2022 13:22:06 - Envelope visualizado por marizete.leite@ufes.br, IP 186.194.7.140  
04/02/2022 12:09:49 - Assinatura realizada por simone.araujo@ufes.br, IP 186.193.18.218  
04/02/2022 11:58:44 - Assinatura realizada por renata.m.moreira@ufes.br, IP 200.137.72.202  
04/02/2022 11:57:46 - Envelope visualizado por renata.m.moreira@ufes.br, IP 200.137.72.202  
04/02/2022 11:44:25 - Assinatura realizada por dalila.ferreira@ufes.br, IP 200.137.72.164  
04/02/2022 11:44:20 - Envelope visualizado por dalila.ferreira@ufes.br, IP 200.137.72.164  
04/02/2022 11:34:14 - Assinatura realizada por adriano.f.altoe@ufes.br, IP 189.91.158.119  
04/02/2022 11:34:01 - Envelope visualizado por adriano.f.altoe@ufes.br, IP 189.91.158.119  
04/02/2022 11:25:49 - Envelope registrado na Blockchain por gabriela.m.rosario@ufes.br, IP 187.0.34.50  
04/02/2022 11:25:44 - Envelope encaminhado para assinaturas por gabriela.m.rosario@ufes.br, IP 187.0.34.50  
04/02/2022 11:23:00 - Envelope criado por gabriela.m.rosario@ufes.br, IP 187.0.34.50





## Apêndice VI

Data e Hora de Criação: 14/03/2022 às 14:09:50

Documentos que originaram esse envelope:

- Apêndice VI - final.pdf (Arquivo PDF) - 21 página(s)



## Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 8800eab677d9e1b3662753e5ba12b0f29d0207eec8d8524bad598b0b333625e7

[SHA512]: 0b1166271022f9652c152b5101b4ccd6e3366a16298a59e22abb025e40e990f5f4c7752e7ad36d87ec106b43192544d7404c88593bc8f1b57967cf7a14e278e9

## Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



### ASSINADO - Adriano Fábio Altoé (adriano.f.altoe@ufes.br)

Data/Hora: 14/03/2022 - 14:48:09, IP: 177.25.176.51, Geolocalização: [-22.906846, -43.172896]

[SHA256]: 46e5d8eddefe3a208308358d24e9c516a4f5886a7c7157d79c276195f13f3a67



### ASSINADO - Dalila Ferraz Lima Ferreira Caran (dalila.ferreira@ufes.br)

Data/Hora: 14/03/2022 - 14:46:42, IP: 177.137.230.155, Geolocalização: [-18.720037, -39.859509]

[SHA256]: c824f77b747566f46a034ba79a1c9f8749deb6b45db63b58ba9cb98c66a3637c



### ASSINADO - Jeferson Pizetta Nicoli (jeferson.nicoli@ufes.br)

Data/Hora: 14/03/2022 - 14:17:25, IP: 177.25.185.201

[SHA256]: 78d6c58332e21b9f37139f0adee48a0061a00bf48fd649500eb7995d816bfa5d



### ASSINADO - Kaio Regattieri dos Santos (kaio.santos@ufes.br)

Data/Hora: 14/03/2022 - 14:23:28, IP: 189.40.65.223, Geolocalização: [-20.336513, -40.285725]

[SHA256]: d42003e7a521732e932e0e64d52b64c61bc12feff0d9f5ab5d8b5c4fae79c879



### ASSINADO - Patrícia Vasconcelos Fontana (patricia.gasparini@ufes.br)

Data/Hora: 14/03/2022 - 14:26:50, IP: 187.36.167.199

[SHA256]: 35c68d8183d47dd00399c05936059a4c171cf6118f3f3c34810d961daece9445



### ASSINADO - Renata Montarrôys Moreira (renata.m.moreira@ufes.br)

Data/Hora: 14/03/2022 - 14:26:13, IP: 201.140.232.41

[SHA256]: 81d9124a26aa13dac2737dc9b7f46b8ed0c01cd7f448eb8fa1befbe199036a76



### ASSINADO - Simone Paiva de Araújo (simone.araujo@ufes.br)

Data/Hora: 14/03/2022 - 14:15:20, IP: 177.79.125.242

[SHA256]: cd6b7a334b4acdf8ca10cfc712a77aa49a44bec529785bf1e503c51aad1c203b

## Histórico de eventos registrados neste envelope

14/03/2022 14:48:09 - Envelope finalizado por adriano.f.altoe@ufes.br, IP 177.25.176.51  
14/03/2022 14:48:09 - Assinatura realizada por adriano.f.altoe@ufes.br, IP 177.25.176.51  
14/03/2022 14:48:03 - Envelope visualizado por adriano.f.altoe@ufes.br, IP 177.25.176.51  
14/03/2022 14:46:42 - Assinatura realizada por dalila.ferreira@ufes.br, IP 177.137.230.155  
14/03/2022 14:46:39 - Envelope visualizado por dalila.ferreira@ufes.br, IP 177.137.230.155  
14/03/2022 14:26:50 - Assinatura realizada por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.167.199  
14/03/2022 14:26:44 - Envelope visualizado por patricia.gasparini@ufes.br, IP 187.36.167.199  
14/03/2022 14:26:13 - Assinatura realizada por renata.m.moreira@ufes.br, IP 201.140.232.41  
14/03/2022 14:26:09 - Envelope visualizado por renata.m.moreira@ufes.br, IP 201.140.232.41  
14/03/2022 14:23:28 - Assinatura realizada por kaio.santos@ufes.br, IP 189.40.65.223  
14/03/2022 14:23:26 - Envelope visualizado por kaio.santos@ufes.br, IP 189.40.65.223  
14/03/2022 14:17:25 - Assinatura realizada por jeferson.nicoli@ufes.br, IP 177.25.185.201



### Apêndice VI

Data e Hora de Criação: 14/03/2022 às 14:09:50

Documentos que originaram esse envelope:

- Apêndice VI - final.pdf (Arquivo PDF) - 21 página(s)



### Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 8800eab677d9e1b3662753e5ba12b0f29d0207eec8d8524bad598b0b333625e7

[SHA512]: 0b1166271022f9652c152b5101b4ccd6e3366a16298a59e22abb025e40e990f5f4c7752e7ad36d87ec106b43192544d7404c88593bc8f1b57967cf7a14e278e9

### Histórico de eventos registrados neste envelope

14/03/2022 14:17:24 - Envelope visualizado por jeferson.nicoli@ufes.br, IP 177.25.185.201

14/03/2022 14:15:20 - Assinatura realizada por simone.araujo@ufes.br, IP 177.79.125.242

14/03/2022 14:11:08 - Envelope registrado na Blockchain por dalila.ferreira@ufes.br, IP 177.137.230.155

14/03/2022 14:11:03 - Envelope encaminhado para assinaturas por dalila.ferreira@ufes.br, IP 177.137.230.155

14/03/2022 14:10:01 - Envelope criado por dalila.ferreira@ufes.br, IP 177.137.230.155