Estudo Técnico Preliminar 27/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23068.066201/2024-76

2. Informações Complementares

As contratações governamentais produzem significativo impacto na atividade econômica, tendo em vista o volume de recursos envolvidos, os quais, em grande parte, são instrumentos de realização de políticas públicas. Neste sentido, um planejamento bem elaborado propicia contratações potencialmente mais eficientes, posto que a realização de estudos previamente delineados conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias oferecidas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto e em uma gestão eficiente dos recursos públicos.

O presente estudo tem por finalidade apontar os fundamentos para contratação de pessoa jurídica para a prestação de serviços de alimentação para os Restaurantes Universitários (RUs) da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) dos campi de Goiabeiras, Maruípe, Alegre e São Mateus e restaurante de Jerônimo Monteiro, bem como para os pontos de distribuição da Área Experimental de Rive (HOVET - Hospital Veterinário, LECA- Laboratório de Ecologia e Comportamento Animal e Setor de Bovinocultura).

A Lei nº 14.133, de 1° de abril de 2021, um dos fundamentos teóricos desta contratação, dispõe que a descrição da necessidade da contratação deve ser fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido. Neste sentido, afirma que o estudo técnico preliminar deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação.

A contratação de pessoa jurídica para a execução dos serviços será norteada pelo Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, e alterações, que dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal; pela Portaria nº 433, de 27 de dezembro de 2018, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão que estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta, em atendimento ao disposto no art. 2º do Decreto nº 9.507/2018; pela Instrução Normativa (IN) nº 40, de 22 de maio de 2020, do Ministério da Economia que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital; pela Instrução Normativa nº 05, de 26 de maio de 2017, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, e alterações, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional; e pelo Decreto nº 12.174, de 11 de setembro de 2024, que dispõe sobre as garantias trabalhistas a serem observadas na execução dos contratos administrativos no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

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

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

3. Descrição da necessidade

A alimentação é uma necessidade básica do ser humano e, por isso, um direito garantido constitucionalmente. Nesse sentido, é responsabilidade da UFES oferecer condições adequadas para assegurar esse direito, visando a permanência qualificada dos estudantes nos campi e o desenvolvimento das atividades acadêmicas exigidas pelos Centros Acadêmicos e/ou Cursos, em conformidade com suas especificidades e Projetos Pedagógicos. Esse compromisso é fundamental para promover a equidade, a inclusão social e a formação cidadã.

O Restaurante Universitário (RU) da UFES atua como um instrumento fundamental da política de permanência estudantil e como campo de formação profissional, especialmente para cursos como Nutrição. Seu objetivo principal é fornecer refeições que atendam às necessidades nutricionais básicas da comunidade universitária, seguindo os princípios de uma alimentação saudável e com qualidade higiênico-sanitária, em conformidade com a Lei nº 14.914/2024, que institui a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e o Programa de Alimentação Saudável na Educação Superior (Pases). O RU também promove ações educativas em alimentação e nutrição, estimulando hábitos saudáveis entre os usuários.

Considerando a importância do RU para a permanência e conclusão bem-sucedida da formação acadêmica dos estudantes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica, a demanda por refeições no RU tem crescido significativamente. A UFES, por meio da Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil, está comprometida com a execução da PNAES e do PASES, garantindo alimentação adequada aos estudantes no desenvolvimento de suas atividades acadêmicas.

Esse esforço visa reduzir as desigualdades sociais e apoiar a democratização do ensino superior, bem como contribuir para atingir o Objetivo Estratégico da Assistência (OEA), previsto no Plano de Desenvolvimento Institucional 2021|2030 (PDI) da UFES, a saber “OEA1. Promover assistência efetiva e de qualidade à comunidade acadêmica”.

As refeições produzidas diariamente no RU são destinadas prioritariamente aos estudantes de graduação regularmente matriculados na UFES. Estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, devidamente comprovada e aprovados em editais, terão suas refeições subsidiadas integralmente pelo PNAES. Os demais estudantes terão subsídio parcial no valor das refeições. Dessa forma, o RU contribui para a Política de Permanência Estudantil e para a redução da evasão no ensino superior.

Além dos estudantes, o RU também pode atender servidores e visitantes. O atendimento a esse público externo é realizado de forma a não comprometer o atendimento prioritário aos estudantes.

O RU, mesmo com a produção e distribuição de refeições terceirizadas, oferece vagas para estágio obrigatório supervisionado a alunos do curso de Nutrição, contribuindo para a formação profissional desses estudantes. Esses estágios possibilitam a vivência prática em operação e gestão de unidades de alimentação e nutrição, um dos campos de atuação do Nutricionista.

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

O RU também pode oferecer estágios e bolsas de monitoria. Essas oportunidades visam fortalecer o vínculo dos estudantes com o espaço acadêmico, incentivando o desenvolvimento de competências práticas e teóricas e contribuindo com a permanência qualificada dos estudantes.

O RU é um espaço de pesquisa, recebendo alunos de graduação e pós-graduação das áreas de Saúde, Exatas e Humanas. O RU também pode ser um espaço de extensão, podendo desenvolver projetos, envolvendo temas como segurança alimentar, sustentabilidade e educação nutricional.

Além disso, o RU é reconhecido como um espaço de cultura e troca de experiências, onde estudantes de diferentes cursos, regiões e contextos sociais se encontram diariamente. Esse ambiente favorece o convívio, o respeito à diversidade e o fortalecimento dos laços comunitários, contribuindo para a formação integral dos estudantes e com a permanência qualificada dos mesmos.

Do ponto de vista administrativo, a UFES enfrenta desafios significativos devido à ausência de mão de obra especializada nos quadros de servidores efetivos, como cozinheiros, auxiliares de cozinha, açougueiros, entre outros, e à burocracia do serviço público. Por isso, a UFES optou pela contração total, contratando uma empresa especializada para a produção e distribuição de refeições nos RUs dos campi de Goiabeiras, Maruípe, Alegre, São Mateus e Jerônimo Monteiro, bem como para os pontos de distribuição da Área Experimental de Rive. Essa estratégia visa garantir a continuidade e a qualidade dos serviços prestados, atendendo às demandas crescentes da comunidade universitária.

A contratação total (terceirização de serviços) no RU, em contraposição ao modelo atualmente adotado de **gestão mista** (com terceirização via fragmentação em vários contratos), visa:

. Focar na qualidade do serviço prestado;

. Controlar o número e a qualificação dos funcionários;

. Realizar treinamentos periódicos;

. Agilizar a aquisição de mercadorias;

. Adquirir e armazenar insumos em grandes volumes;

. Contratar recursos humanos e serviços de manutenção com agilidade;

. Cumprir os horários de distribuição das refeições com pontualidade;

. Atualizar equipamentos e tecnologias de forma eficiente;

. Ampliar os serviços atualmente oferecidos.

A contratação de uma empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de alimentação e nutrição inclui café da manhã, almoço, jantar, marmitas, coffee breaks e gêneros alimentícios in natura, além de serviços acessórios como limpeza, manutenção predial e controle de acesso.

A Empresa será responsável por todas as etapas do processo, desde a aquisição de insumos até a distribuição das refeições, garantindo a qualidade e a segurança alimentar. A integração de todos os serviços em um único contrato permite uma gestão mais eficiente, com padronização da qualidade e dos valores para todos os campi.

A contratação também inclui a oferta de refeições pré-acondicionadas (marmitas) e *coffee breaks*, atendendo a demandas específicas da comunidade universitária, como eventos

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

acadêmicos e situações de insegurança alimentar. Essa medida visa garantir a segurança alimentar e a efetividade das políticas de assistência estudantil.

A UFES definiu modelos de operação específicos para cada unidade do RU, considerando as particularidades de cada campus. A empresa contratada deverá seguir esses modelos, garantindo a qualidade e a eficiência do serviço prestado.

A reformulação do modelo de contratação dos RUs da UFES atualmente adotado de **gestão mista** (com terceirização via fragmentação em vários contratos), com base na adoção da contratação total (terceirização de serviços), visa reduzir custos fixos, melhorar a qualidade do atendimento e garantir a continuidade do serviço de alimentação, essencial para a permanência e o sucesso acadêmico dos estudantes.

Diante do contexto apresentado, e considerando:

I) A necessidade de manter o funcionamento dos RUs nos campi de Goiabeiras, Maruípe, Alegre, São Mateus e Jerônimo Monteiro, de forma tempestiva, para garantir condições adequadas de alimentação aos estudantes da UFES, contribuindo para sua permanência e sucesso acadêmico. Isso é especialmente relevante diante do compromisso da UFES com a PNAES e o Pases, que visam assegurar a segurança alimentar e nutricional dos discentes.

II) O **encerramento em 09/10/2025** dos Contratos nº 35, 36 e 37/2024, decorrentes de processo de contratação emergencial (Processo digital nº 23068.042763/2024-24), realizada em consequência da rescisão unilateral dos contratos anteriores, como os processos nº 23068.047459/2024-73, nº 23068.047492/2024-01 e nº 23068.047490/2024-12, devido à inexecução parcial por parte das empresas contratadas.

III) A obsolescência de parte dos equipamentos da unidades dos RUs, muitos instalados desde 2011, e a necessidade de atualização tecnológica dos destes, em linha com as ofertas do mercado.

IV) A falta de servidores públicos, na administração pública, do quadro técnico necessário para manutenção contínua das atividades referentes aos RUs.

V) O formato atual de aquisição de insumos na administração pública, que representa riscos para a manutenção de um serviço contínuo de fornecimento de alimentação nas unidades dos RUs.

VI) A necessidade de ampliação de serviços a fim de garantir a segurança alimentar e a efetividade das políticas de assistência estudantil.

Torna-se imperiosa a necessidade de contratação de uma empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de alimentação e nutrição, abrangendo café da manhã, almoço, jantar, marmitas, *coffee breaks* e gêneros alimentícios *in natura*, nos campi da UFES.

A contratação incluirá o fornecimento e instalação de equipamentos e utensílios, além da manutenção preventiva e corretiva das instalações prediais, sistemas de exaustão, gás, água, esgoto, energia, limpeza e controle de pragas.

Essa solução visa garantir a continuidade e a qualidade dos serviços de alimentação, essenciais para a manutenção das atividades acadêmicas e o bem-estar da comunidade universitária. A adoção de um modelo de contratação integrado, baseado em experiências bem-sucedidas como a da Universidade Federal de São Carlos (UFSCAR), permitirá à UFES focar na gestão e fiscalização da qualidade, enquanto a empresa contratada assume a operacionalização dos serviços, alinhando-se aos objetivos institucionais de eficiência, eficácia e efetividade.

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

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 dos serviços por campus /restaurante estão descritas no item 5, 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	Iury da Silva Pessôa

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

Após análise da demanda foram criadas as exigências e características necessárias para a prestação do serviço, os padrões de qualidade e os requisitos mínimos que serão exigidos das empresas interessadas.

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 os requisitos relacionados 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.

Quanto à sustentabilidade a Contratada terá que atender à Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional; à Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

A Contratada deverá adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, bem como observar a Resolução CONAMA nº 20/1994, além de fornecer equipamentos de segurança que se fizerem necessários. Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos Restaurantes Universitários da Contratante , 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 10.936, de 12 de janeiro de 2022; sendo que a destinação final será de responsabilidade da Contratada.

Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; a Resolução CONAMA n° 382, de 26/12/2006, e legislação correlata; à Norma NBR-10.151 - Avaliação do Ruído em Áreas Habitadas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ou aqueles estabelecidos na NBR-10.152 - Níveis de

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

Ruído para conforto acústico, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, nos termos da Resolução CONAMA n° 01, de 08/03/90, e legislação correlata.

A Contratada deve realizar todos os serviços descritos no objeto contratual, sendo passíveis de subcontratação: os serviços de manutenção predial e de equipamentos, manutenção de pátios, estacionamentos e jardins internos aos restaurantes, transporte, fornecimento de insumos, controle de pragas, limpeza dos reservatórios de água, limpeza de caixas de gordura e fossas sépticas, esgotamento de fossas, fornecimento de GLP, fornecimento de *coffee break*, eventual fornecimento de refeições prontas acondicionadas em embalagens descartáveis (marmitex), controle de acesso e venda de tickets, análises microbiológicas ou outros serviços, desde que previamente autorizados pela Contratante.

Além disso, a contratada deverá Implantar um escritório ou representação com infraestrutura completa, incluindo recursos administrativos e técnicos, para atender à Contratante. O escritório deverá ser capaz de solucionar todas as demandas relacionadas à contratação, bem como assegurar o pronto atendimento às necessidades da Contratante, em conformidade com a Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 5/2017.

Quanto ao modelo de execução do objeto a Contratada deverá:

- **Realizar administração de pessoal:** A Contratada deverá dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal e em número suficiente para atender ao quantitativo de refeições produzidas e ao desenvolvimento de todas as atividades abaixo relacionadas:
- **No RU campus GOIABEIRAS:** recepção e armazenamento de gêneros, pré-preparo e cocção de alimentos; distribuição das refeições; distribuição de gêneros alimentícios (kits de distribuição); envase de preparações para transporte e expedição para o Restaurante Universitário campus MARUÍPE; higienização de ambiente, utensílios e equipamentos; manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria; venda de créditos (tickets/refeições); acolhimento de usuários, mantendo o fluxo contínuo de acordo com as rotinas da Unidade;
- **No RU campus MARUÍPE:** recepção de refeições; distribuição das refeições; higienização de ambiente, utensílios e equipamentos; manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria; venda de créditos (tickets/refeições); acolhimento de usuários, mantendo o fluxo contínuo de acordo com as rotinas da Unidade;
- **No RU campus ALEGRE:** recepção e armazenamento de gêneros, pré-preparo e cocção de alimentos; distribuição das refeições; envase de preparações para transporte e expedição para o restaurante de Jerônimo Monteiro e Área Experimental de Rive (HOVET - Hospital Veterinário, LECA- Laboratório de Ecologia e Comportamento Animal e Setor de Bovinocultura); higienização de ambiente, utensílios e equipamentos; manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria; venda de créditos (tickets/refeições) acolhimento de usuários, mantendo o fluxo contínuo de acordo com as rotinas da Unidade;
- **No RU de JERÔNIMO MONTEIRO:** recepção de refeições; distribuição das refeições; higienização de ambiente, utensílios e equipamentos; manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria; venda de créditos (tickets/refeições); acolhimento de usuários, mantendo o fluxo contínuo de acordo com as rotinas da Unidade;
- **Na Área Experimental de Rive (HOVET - Hospital Veterinário, LECA - Laboratório de Ecologia e Comportamento Animal e Setor de Bovinocultura):** refeições prontas para consumo, acondicionadas em embalagens do tipo marmitex, produzidas em Alegre, transportadas para os pontos de entrega em Rive e distribuídas;
- **No RU campus SÃO MATEUS:** recepção e armazenamento de gêneros, pré-preparo e cocção de alimentos; distribuição das refeições; higienização de ambiente, utensílios e equipamentos; manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria; venda de refeições; acolhimento de usuários; venda de créditos (tickets/refeições); mantendo o fluxo contínuo de acordo com as rotinas da Unidade.

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

- A Contratada deverá manter nos RUs em que ocorre a produção (Goiabeiras, Alegre e São Mateus), diariamente, para atender café da manhã, almoço, jantar e distribuição de gêneros alimentícios e/ou fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex” nos três RUs, no mínimo, os seguintes profissionais: preposto e nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN4), que será o Responsável Técnico (RT).
- **Realizar capacitação de funcionários**: Os profissionais manipuladores de alimentos deverão estar capacitados a acompanhar e executar todas as etapas do processo desde o pré-preparo, preparo e distribuição das refeições; todos os profissionais da Contratada deverão ser capacitados na admissão, com curso de no mínimo de 8 (oito) horas de duração, abordando os seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas em serviços de alimentação, ética no ambiente de trabalho e relacionamento interpessoal e segurança do trabalho; todos os profissionais da Contratada que lidarão diretamente com o atendimento ao público serão capacitados na admissão, com curso de no mínimo de 4 (quatro) horas de duração, abordando tema de atendimento ao público, ética no ambiente de trabalho, boas práticas de higiene e segurança alimentar, atendimento cortês e eficiente, técnicas de comunicação interpessoal, gestão de filas e tempo de espera, empatia no atendimento a estudantes, professores e funcionários, atendimento inclusivo para pessoas com deficiência, respeito à diversidade cultural e conscientização sobre a importância de um ambiente equitativo e acessível para todos; capacitar os colaboradores sobre a utilização corretas de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPCs), prevenção de acidentes e incêndios; capacitar, no mínimo semestralmente, todos os membros da sua equipe de trabalho, inclusive os funcionários substitutos, em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.
- **Promover a saúde dos funcionários:** Implantar e manter o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), conforme definido pela NR-07 plenamente embasadas, e de acordo com NR-32 (Segurança e Saúde no Trabalho em Serviços de Saúde), imposta pela Portaria do Ministério do Trabalho n° 3.214 de 08 de junho de 1978, da Lei n°. 6.514 de 22 de dezembro de 1977, com a finalidade de manter a preservação da saúde de todos os trabalhadores, em função dos riscos existentes, contemplando a realização de todos os exames médicos (Admissional, Periódico, de Retorno ao Trabalho, Mudança de Função e Demissional); manter os funcionários em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando às suas expensas exames admissionais (antes de iniciar as atividades nos RUs), periódicos (a cada 12 meses ou conforme a legislação do MTE), de mudança de função e demissionais de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, devendo ser mantido registro de todos os exames nos Restaurantes Universitários da Contratante; os exames mínimos a serem realizados pelos manipuladores de alimentos na admissão e periódicos serão: exame clínico, exame de fezes (parasitológico de fezes e coprocultura), hemograma completo. Os funcionários deverão iniciar suas atividades nos RUs somente após o laudo médico de "apto" para tal.
- **Orientar quanto aos procedimentos e condutas dos funcionários:** Os profissionais alocados no processo de higienização não deverão manipular alimentos e vice-versa, durante o período das atividades; os auxiliares de serviços gerais que realizarem o processo de higienização de banheiros dos funcionários e dos usuários não deverão realizar atividades de higienização dentro da área de produção e distribuição de alimentos e vice-versa; funcionários responsáveis pela limpeza de sanitários e vestiários devem ser exclusivos para este serviço; os funcionários da Contratada deverão se paramentar no local de trabalho, sendo que não será permitido utilizar outras roupas que não sejam o uniforme; não é permitido aos funcionários transitar fora das dependências dos RUs trajando uniforme, inclusive em horários de intervalos; todos os funcionários da Contratada deverão estar uniformizados, utilizando os Equipamentos de Proteção Individual exigidos pelos Ministério do Trabalho e do Emprego (MTE), fornecidos pela Contratada; os funcionários deverão portar uniformes devidamente higienizados, e a manutenção do padrão mínimo (limpos, sem manchas ou sujidades) de higienização é de responsabilidade da Contratada; os manipuladores de alimentos não poderão praticar ou possuir hábitos ou condições capazes de prejudicar a limpeza, a sanidade dos alimentos, a higiene do estabelecimento e a saúde dos consumidores.
- **Responsabilizar-se pelo dimensionamento de pessoal:** A CONTRATADA deverá manter uma previsão de equipe de pessoal capaz de prestar os serviços sem interrupções seja por qualquer

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

motivo (faltas, férias, licenças, entre outros), considerando, para o planejamento da equipe, uma produtividade máxima de refeições por um funcionário (excluindo pessoal administrativo) lotado na produção e distribuição de refeições dos cinco RUs. O quantitativo do pessoal deve ser suficiente para o atendimento pleno às obrigações contratuais assumidas, garantindo o cumprimento das Boas Práticas, podendo a CONTRATANTE solicitar alteração no quantitativo do pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços.

- **Responsabilizar-se pelos procedimentos de higienização e limpeza:** A Contratada deve atender ao que dispõe a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), atualizada pela RDC nº 52 de 29 de setembro de 2014 (ANVISA), e a Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002 (ANVISA) e demais legislações sanitárias vigentes, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos RUs. A CONTRATADA deve manter absoluta higiene de acordo com as legislações supracitadas nesse Termo de Referência nas etapas de armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos nos campi de Goiabeiras, Maruípe, Alegre e São Mateus e no restaurante de Jerônimo Monteiro, bem como na distribuição de refeições pré-acondicionadas para os pontos de distribuição da Área Experimental de Rive (HOVET - Hospital Veterinário, LECA- Laboratório de Ecologia e Comportamento Animal e Setor de Bovinocultura). A higiene pessoal dos funcionários, bem como a manutenção e conservação dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA; cabendo a esta o preenchimento diário do checklist de conduta e asseio pessoal, a ser elaborado pela CONTRATADA, e tomada imediata de medidas corretivas, quando necessário.
- **Responsabilizar-se pelos procedimentos de higienização do ambiente:** as operações de higienização das instalações deverão ser realizadas com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias. Faz parte dos serviços da CONTRATADA zelar pela conservação, boa aparência e higiene dos RUs, dentro dos padrões exigidos pela Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato, Vigilância Sanitária e ANVISA.
- **Responsabilizar-se pelos produtos de higienização:** Todos os produtos deverão ter notificação ou registro no Ministério da Saúde. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança, sendo repassados à Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato sempre que solicitado.
- **Realizar de forma adequada a operacionalização dos serviços:** A execução contratual observará as seguintes rotinas nos Restaurantes Universitários da CONTRATANTE , onde a CONTRATADA deverá seguir todas as etapas do processo produtivo de refeições, respeitando os dispositivos da legislação sanitária e os de controle de processos pela adoção dos critérios e instrumentos determinados pela CONTRATANTE e/ou acordados pela Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato. A CONTRATADA será responsável pelo controle e pela execução de todas as etapas da produção da refeição, a saber: controle e visitas técnicas aos fornecedores; aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e insumos; organização de estoques e câmaras; gerenciamento de estoques; etapas de pré-preparo, preparo, armazenamento e distribuição das refeições (desjejum, almoço e jantar); acondicionamento, armazenamento, transporte e distribuição de refeições prontas do tipo “marmitex” (quando aplicável); fornecimento de gêneros alimentícios in natura para o Colégio de Aplicação CRIARTE; higienização e sanitização dos utensílios, equipamentos e instalações; manutenção das áreas externas; destinação adequada dos resíduos; atendimento à legislação sanitária quanto à controle de pragas e vetores, higienização de caixas d’água e limpeza de caixas de gordura/fossas sépticas; controle de acesso; gestão de pessoas; boas práticas de segurança no trabalho; práticas de sustentabilidade ambiental, além de outros serviços correlatos que venham a ser solicitados pela Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato. A CONTRATADA deve manter planejamento de estratégias alternativas de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: a falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves de servidores, greves de rodoviários e outros, assegurando a manutenção dos serviços, objeto desta licitação. Em situações excepcionais e graves, as condições de funcionamento e manutenção do serviço, ou suspensão, serão decididas em comum acordo entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE.
- **Arcar com todos os custos (valores) resultantes dos serviços prestados aos Restaurantes Universitários:** custos gás, material de higiene e limpeza, aquisição de matéria- prima

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

alimentícia, aquisição e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, aquisição de materiais diversos para produção e distribuição de refeições, manutenção da área física utilizada, mão de obra, controle integrado de pragas, limpeza dos reservatórios de água, higienização das caixas de gordura e fossas sépticas, destinação dos resíduos sólidos – orgânicos e secos – e recarga e substituição de extintores, bem como outros custos permanentes às atividades desenvolvidas e etc. Os custos com manutenção de sistemas (ex: elétrico, frigorífico, aquecimento, climatização, exaustão, etc.) e manutenção predial (ex: pintura de paredes, portas, superfícies e equipamentos). Nesses custos incluem-se também os relacionados à aquisição das peças envolvidas nos procedimentos de manutenção (ex: peças de equipamentos, lâmpadas, torneiras, registros, fechaduras, chaves, vidros, calhas, disjuntores, interruptores, pressurizadores, etc.).

- **Arcar com a taxa de ocupação e uso de estrutura e infraestrutura pública:** Os espaços físicos necessários para a prestação do serviço por parte da CONTRATADA, bem como equipamentos e utensílios, serão cedidos de forma onerosa pela CONTRATANTE. Será cobrada mensalmente da empresa CONTRATADA, uma “Taxa de Ocupação e Uso de Estrutura e Infraestrutura Pública” composta por parte fixa por mês e por parte variável correspondente ao consumo de gás natural no RU de Goiabeiras. Estão inclusos na “Taxa de Ocupação e Uso de Estrutura e Infraestrutura Pública”: a) Uso dos prédios, equipamentos e utensílios cedidos para a prestação do serviço; b) Energia Elétrica; c) Água; d) Gás natural referente ao Restaurante Universitário de Goiabeiras.
- **Atender às modalidades de distribuição das refeições**: As refeições deverão ser distribuídas sob a modalidade de cafeteria mista que consiste na disposição das preparações que compõem a refeição em balcão térmico refrigerado e/ou aquecido, sendo todas as preparações servidas pelos próprios usuários, exceto componentes do café da manhã, o prato proteico de origem animal, prato proteico de origem vegetal, suco e sobremesa que poderão ser porcionados por profissionais da CONTRATADA, devidamente capacitados; O fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo marmitex, poderá ocorrer em caráter de excepcionalidade de segunda à sábado, no almoço e jantar, destinado a atender os estudantes, servidores ou visitantes da CONTRATANTE, quando os restaurantes estiverem impossibilitados de realizar a produção de refeições em suas dependências, caso em que as refeições deverão ser produzidas, embaladas e acondicionadas em outro local e transportadas até os respectivos restaurantes apenas para a distribuição das refeições prontas tipo marmitex; quando não houver possibilidade de adotar o sistema de cafeteria mista, em que a CONTRATADA poderá usar as dependências dos restaurantes para produção, embalagem e acondicionamento, das refeições, porém alterando a forma de distribuição das mesmas para refeições prontas tipo marmitex; ou ainda, poderá ocorrer, quando solicitado com antecedência pela Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato. Além disso, deverão ser enviados semanalmente para o Colégio de Aplicação (Cap) Criarte, gêneros alimentícios *in natura.*
- **Realizar o planejamento dietético**: Planejamento qualitativo e quantitativo envolvendo composição de cardápios, aplicação de ferramentas de avaliação e coordenação de processos para a adequação técnica e sensorial do processo produtivo de refeições. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislações vigentes, e apresentar qualidade sensorial. Os cardápios deverão ser compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, priorizando a inclusão de alimentos oriundos da agricultura familiar, considerando-se a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição nutricional proposta, a cultura alimentar, a qualidade higiênico-sanitária e a atenção aos aspectos socioambientais, valorizados no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014). A responsabilidade pela coordenação deste processo de planejamento e execução é da CONTRATADA e só poderão ser executados após aprovação pela Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato. Os cardápios (café da manhã, almoço, jantar, e marmitex) deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA, devendo ser encaminhados à Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato, para aprovação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, viabilizando, assim, adequações necessárias à execução do Contrato. A CONTRATADA deverá atender os parâmetros nutricionais preconizados pelo Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) conforme a Portaria n° 66 de 26 de agosto de 2006. Os componentes do cardápio

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo quantidade e qualidade adequada para todos. A CONTRATADA deverá manter diariamente identificadas, juntamente com ingredientes utilizados no balcão de distribuição, as preparações servidas aos usuários.

- **Respeitar a composição das refeições**: O arroz branco e o integral e uma opção de leguminosa, devem ser oferecidos diariamente. Os usuários poderão escolher no momento da distribuição se irão optar pelo prato proteico de origem animal ou prato proteico de origem vegetal. Quando a preparação do prato proteico de origem animal contiver lactose em sua composição, o prato proteico de origem vegetal, obrigatoriamente, não poderá conter. Devem ser ofertadas preparações veganas, no mínimo três vezes na semana. As guarnições devem ser preparações que complementam e combinem com o prato proteico de origem animal e vegetal do dia. As preparações oferecidas devem respeitar a sazonalidade dos produtos, a aceitação dos usuários e variando entre as preparações que possuem o mesmo ingrediente principal. Todas as preparações devem ser aprovadas pela Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato. As sobremesas se caracterizam como uma preparação com doce industrializado ou fruta. As frutas devem ser ofertadas diariamente. Os doces industrializados devem ser ofertados em embalagem individual, no máximo três vezes por semana. Nos dias em que o doce industrializado for ofertado, a opção de fruta também deve ser disponibilizada, ficando a critério do usuário escolher entre uma opção ou outra. O suco (de polpa ou in natura) deverá ser oferecido diariamente no almoço e no jantar, podendo ser porcionado por um colaborador.
- **Ofertar água potável**: A empresa deverá garantir a instalação e manutenção de bebedouros fixos de água potável, em número suficiente, em todos os refeitórios, os quais deverão estar em pleno funcionamento durante o horário das refeições.
- **Realizar os serviços de coffe break quando solicitado**: Os alimentos servidos no serviço de coffee break, deverão ser preparados no dia de sua utilização ou no dia anterior, não se admitindo o uso de ingredientes reaproveitados de outros eventos ou preparações. Os cardápios com os itens que compõem cada tipo de *coffee break* devem ser previamente aprovadas pela Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato. A cada evento, é obrigatório oferecer degustação das preparações do *coffee break* à Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato, antes do serviço ser prestado. A CONTRATADA poderá sugerir a inclusão de novas preparações para compor os serviços de coffee break, e poderão incluí-las após a aprovação da Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato. A descrição da composição básica dos tipos de coffee break constará no Termo de Referência.
- **Atender aos padrões de qualidade dos gêneros alimentícios e outros materiais de consumo** : o processo produtivo das refeições deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com as Boas Práticas de Manipulação e Análise de Pontos Críticos de Controle (APPCC) a saber: Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, Portaria MS nº 326, de 30 de junho de 1997, RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002, RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004 e sua alteração RDC nº 52/2014, de 29 de setembro de 2014), além de outras legislações sanitárias que possam estar vigentes nos âmbitos municipal, estadual e federal. Caberá à CONTRATADA utilizar gêneros alimentícios e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições (produtos de higiene, limpeza/saneantes e descartáveis, dentre outros) de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e de higiene e embasados nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e nas normas legislativas do Ministério da Saúde. A CONTRATADA deve submeter, quando solicitado pela Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato, amostras e/ou catálogos de gêneros alimentícios e não-alimentícios para avaliação das especificações e/ou análise sensorial, quando aplicável.Os produtos de origem animal deverão ser manipulados e conservados, conforme o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), segundo o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações posteriores, legislações vigentes específicas do MAPA e dos órgãos reguladores estaduais e municipais competentes. Além disso, deverão apresentar-se com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos na RDC n° 12, de 2 de janeiro de 2001 (ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

consumidor, devendo ser obedecida à legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (RDC n° 275/2002, RDC n° 216/2004 ou legislação equivalente); As carnes e os produtos cárneos deverão apresentar-se com adequada qualidade higiênico-sanitária e sensorial, ou seja, livres de enfermidades, bolores, insetos, moluscos, larvas e apresentando cor e odor característicos. Os produtos refrigerados não devem ser resultado de descongelamento, bem como os produtos congelados não devem ser resultado de recongelamento, ou seja, ausência de cristais ou pedras de gelo, água e/ou sangue dentro da embalagem. A perda de peso no descongelamento, no caso dos produtos congelados, deve atender a legislação específica para cada tipo de carne.

- **Responsabilizar-se pela aquisição, recebimento e estocagem de todos os materiais envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo, distribuição das refeições, higiene e limpeza:** a aquisição dos gêneros alimentícios deverá atender o percentual mínimo determinado pelo Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, que prevê pelo menos 30% de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006 e suas alterações posteriores, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP; A CONTRATADA deverá apresentar à Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato, quando solicitado, com no mínimo 3 (três) dias de antecedência, um planejamento prévio das atividades de recebimento de insumos, onde constem os dias e horários em que os recebimentos serão realizados, para que a Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato faça o acompanhamento, quando julgar necessário; Dentro dos estoques e câmaras, os gêneros alimentícios deverão estar devidamente acondicionados e identificados. A CONTRATADA deve seguir o estabelecido pela legislação sanitária vigente quanto ao material das estantes/prateleiras e pallets, quanto ao distanciamento das paredes e do chão, quanto à separação por categorias, dentre outras determinações previstas nas legislações, bem como solicitações, baseadas em referências, da Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato. É categoricamente proibido o uso de caixas de madeira ou papelão nos estoques e nas câmaras frigoríficas. Os estoques dos gêneros não alimentícios também deverão obedecer os critérios determinados pela legislação para organização, devendo estar separados por categorias (limpeza/sanitização, descartáveis e utensílios). A CONTRATADA deverá manter registro próprio da utilização de matérias-primas, como forma de controle de estoque e de comprovação do efetivo uso das matérias-primas disponibilizadas. Estes registros devem ser disponibilizados à Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato sempre que solicitado; Todos os fornecedores de insumos utilizados nos Restaurantes Universitários deverão possuir as licenças vigentes para funcionamento referentes à sua área de atuação. Os veículos que serão utilizados para transporte dos insumos deverão possuir carroceria fechada, e estar limpos e adequados ao tipo de produto e sob condições que assegurem a integridade e qualidade sanitária. Quando aplicável, devem possuir Alvará Sanitário concedido pela Autoridade Sanitária, e respeitar as demais normas de higiene e transporte previstas na Portaria nº 069-R de 26/09/2007 – Secretaria Estadual de Saúde do Estado de Espírito Santo; possuir certificado de realização dos serviços de desinsetização e desratização, por empresa especializada. A entrega deverá ser realizada por entregadores devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento do padrão de qualidade das entregas a serem realizadas. No ato da entrega, os produtos resfriados/refrigerados devem apresentar-se com temperatura superficial de acordo com a especificação do fabricante, sendo os limites: 2 a 3 ºC para pescados; 4 a 7 ºC para carnes; e 4 a 10 ºC para os demais produtos; A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo de gêneros alimentícios e não alimentícios, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do Contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição em eventuais não conformidades nas entregas regulares, bem como estoque de segurança de descartáveis para eventuais falhas de energia elétrica ou água; Todos os produtos deverão apresentar embalagem e rotulagem individual, exceto os hortifrutícolas e pão. Demais exceções deverão ser liberadas pela Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato; os hortifrutícolas não deverão ter contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plásticos reciclados ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos. Os hortifrutícolas deverão ser acondicionados em caixas de polietileno ou outro material próprio para alimentos, devidamente higienizadas, de cor permitida pelo órgão fiscalizador competente. Não será permitida a entrega em caixas de madeira ou de papelão. Os ovos devem ser

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

acondicionados em embalagens limpas e íntegras (constituídas de material atóxico), sem a presença de embalagens rasgadas ou amassadas.

- **Realizar corretamente o pré-preparo e preparo dos alimentos:** A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal devidamente capacitado para exercer sua função, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente; Todos os alimentos prontos que serão transportados deverão ser identificados e mantidos em recipientes gastronorm (cubas padrão GN) tampados ou equipamentos isotérmicos (caixas térmicas modelo Hot Box) à temperatura adequada; Todas as preparações do cardápio diário deverão ser submetidas à degustação e aprovação pela CONTRATANTE no prazo mínimo de 01 (uma) hora antes da distribuição, devendo a CONTRATADA realizar imediata retirada, substituição e/ou adequação das preparações que forem consideradas inadequadas ou impróprias ao consumo; O uso de sobras de preparações do almoço para o jantar do mesmo dia pode ser utilizado mediante aprovação e justificativa apresentada à Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato, desde que mantidas em condições de tempo e temperatura adequadas. É vedado o uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios; Deverá ser evitada a adição de farinhas que contenham glúten na confecção de molhos, caldos e sopas, indicando-se preferencialmente o amido de milho, fécula de batata ou farinha de arroz; As placas de altileno utilizadas para cortes deverão ser de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos; Cabe à CONTRATADA responsabilizar-se por eventuais prejuízos causados a terceiros, decorrentes da alimentação fornecida.
- **Realizar de maneira adequada a entrega e transporte de refeições e insumos:** Todo o transporte e descarregamento de alimentos ou preparações para as demais unidades é de total responsabilidade da CONTRATADA que deve possuir veículo(s) compatíveis com a quantidade e a especificidade das preparações a serem transportadas e em condições adequadas de manutenção e higiene; dispor de motoristas habilitados e capacitados para a categoria e documentação atualizada para transporte de alimentos (Alvará Sanitário concedido pela Autoridade Sanitária; certificado de realização dos serviços de desinsetização e desratização, por empresa especializada.). Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão estar devidamente uniformizados, paramentados e asseados. As preparações deverão ser transportadas exclusivamente em veículos para alimentos destinados ao consumo humano, devidamente identificados, que atendam às especificações técnicas das legislações sanitárias vigentes (RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002, Portaria nº 069-R de 26/09/2007 – Secretaria Estadual de Saúde do Estado de Espírito Santo e outras legislações pertinentes); Preparações quentes e frias deverão ser acondicionadas separadamente e de modo a manter a temperatura preconizada pela legislação vigente. As preparações transportadas deverão estar devidamente etiquetadas com a identificação da preparação (nome), data e horário do envase de cada lote; Tanto as preparações quentes quanto as frias devem estar vedadas e dispostas sobre estrados /prateleiras de material lavável e resistente. As refeições prontas tipo “marmitex” deverão ser alocadas em equipamentos isotérmicos (caixas térmicas modelo Hot Box) , respeitando o limite de empilhamento, de modo a não comprometer a apresentação da refeição. Deverão ser adotadas caixas modelo Hot Box separadas para as saladas/frutas. A Contratada deve cuidar para que a operação de carga e descarga sejam executadas em local protegido, além de realizar higienização (limpeza e desinfecção) dos veículos para o transporte diariamente e sempre que houver necessidade, com produtos registrados no Ministério da Saúde e usados conforme fabricante, sem deixar resíduos; realizar manutenção corretiva e preventiva dos veículos usados no transporte dos alimentos, não acarretando ônus à CONTRATANTE; O horário e a temperatura das preparações devem ser verificados no momento do envase (após a cocção no RU campus Goiabeiras e no RU campus de Alegre) e após o recebimento no RU campus Maruípe e RU de Jerônimo Monteiro, sendo registrado em planilhas de controle de tempo e temperatura de preparações transportadas; A CONTRATADA deverá cumprir os horários de entrega das preparações estabelecidos pela CONTRATANTE de segunda a sábado. As preparações devem ser entregues nos RU campus Maruípe, restaurante de Jerônimo Monteiro, Área Experimental de Rive em sua totalidade, garantindo que os itens que compõem o cardápio do dia atendam satisfatoriamente a demanda, não faltando nenhum item aos usuários durante a distribuição.

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

- **Realizar de maneira satisfatória a distribuição das refeições:** As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos das preparações já fornecidas aos usuários dos restaurantes universitários da CONTRATANTE , mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE ; A distribuição do início ao final das refeições ocorrerá em todos os restaurantes da CONTRATANTE e na Área Experimental de Rive, mantendo o quantitativo adequado de funcionários em cada unidade; Deverão ser disponibilizadas bandejas, pratos, talheres e guardanapos em número suficiente para atender a demanda e acondicionados em displays apropriados. Deverá ser realizada a reposição destes itens em tempo adequado para não afetar o fluxo dos usuários; As refeições deverão ser servidas em pratos rasos de porcelana brancos, acompanhados de talheres de inox (garfos, facas e colher de mesa e colher para sobremesa – se necessário), devidamente higienizados; As sobremesas elaboradas deverão ser distribuídas em recipientes reutilizáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário; Para a distribuição de suco deverão ser fornecidos canecas ou copos resistentes e em material lavável, com capacidade mínima para 250 mL; As louças e utensílios deverão ser disponibilizados em número suficiente para atendimento de todos os comensais, devendo haver uma reserva significativa para atendimento de eventual aumento de demanda; A CONTRATADA deverá disponibilizar no refeitório da CONTRATANTE os seguintes itens: óleo composto de soja e oliva (mínimo 10%), sal em sachê, farinha de mandioca, vinagre de vinho, molho de pimenta e guardanapo; A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de distribuição; Durante o período de distribuição, os balcões devem ser mantidos limpos de acordo com a necessidade/ fluxo e organizados, assim como a reposição das preparações, que deve ser realizada em tempo adequado para não comprometer o fluxo de distribuição.
- **Realizar análises físico-químicas e microbiológicas quando necessário:** Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras de no mínimo 100g/100mL de todas as preparações do cardápio diário servido nos restaurantes universitários da CONTRATANTE; As amostras deverão ser coletadas no horário de início da distribuição para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, quando solicitado pela Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato, sem ônus para a CONTRATANTE . Nestes casos, a CONTRATADA deverá apresentar o resultado (laudo) de laboratório acreditado pelo INMETRO e ANVISA à CONTRATANTE; O exame microbiológico dos alimentos /preparações, equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizado semestralmente, e sempre que for solicitado pela CONTRATANTE , ficando os custos a cargo da CONTRATADA. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, enviando amostras para análises microbiológicas dos alimentos, ou quando solicitado pela Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato.
- **Realizar modificações pertinentes quando necessário a partir da pesquisa de satisfação enviada aos usuários: a** CONTRATADA deverá apresentar um Plano de Ação, contemplando as medidas que serão tomadas para correção da(s) falha(s) bem como o prazo para solução do(s) problema(s). As situações consideradas emergenciais deverão ser corrigidas imediatamente pela CONTRATADA.
- **Acompanhar adequadamente os serviços:** Os nutricionistas da CONTRATADA deverão observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com a demanda do serviço.
- **Realizar os serviços em locais e horários compatíveis:** A Contratada deverá respeitar os locais e horários para a realização dos serviços.
- **Fornecer os materiais necessários para a completa execução dos serviços:** Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATANTE cederá todos os equipamentos, móveis e utensílios que integram os RUs; A CONTRATADA deverá providenciar todos os equipamentos, mobiliário e utensílios para a produção e distribuição das refeições que se fizerem necessários para além dos disponibilizados nos cinco RUs, os quais devem ser de qualidade satisfatória e em número suficiente para execução dos serviços. Ainda, poderá ser solicitado pela **Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato** outros equipamentos e utensílios que se fizerem necessários; A

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

CONTRATADA deverá disponibilizar também as louças e utensílios a serem utilizados pelos usuários durante a utilização dos RUs que se fizerem necessários.

- **Fornecer uniformes e equipamentos de proteção individual e coletiva:** Os uniformes e equipamentos de proteção individual e coletiva a serem fornecidos pela CONTRATADA a seus empregados deverão ser completos, de qualidade e condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão CONTRATANTE, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado.
- **Outras obrigações da contratada**:
- Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal contratual ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.
- Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pela contratação, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE.
- Comunicar à fiscalização do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE, garantindo-lhe o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato.
- Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho.
- Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados.
- Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- Adotar as providências e precauções necessárias, inclusive consulta nos respectivos órgãos, se necessário for, a fim de que não venham a ser danificadas as redes hidrossanitárias, elétricas e de comunicação.
- Utilizar as dependências da CONTRATANTE exclusivamente para atender ao objeto deste contrato; não utilizar as dependências da CONTRATANTE para armazenamento de materiais ou gêneros que não estejam vinculados ao contrato.
- Devolver ao término do contrato, em adequado estado de conservação, os equipamentos, utensílios, mobiliário e instalações prediais pertencentes à CONTRATANTE e disponibilizados à CONTRATADA. Caso contrário, a CONTRATANTE poderá reter o valor referente à reposição desses materiais na nota fiscal.
- A CONTRATADA deverá apresentar, em até 30 (trinta) dias do início do contrato, um mapa de manutenção preventiva - área física, equipamentos e mobiliário, o mapa deverá conter o planejamento mensal detalhado das atividades de manutenção preventiva a ser realizada nos RUs. A CONTRATADA deverá apresentar relatório mensal com as manutenções preventivas e corretivas realizadas no mês anterior.
- A limpeza das coifas de exaustão deverá ser feita pelo menos a cada três meses, ou de acordo com a necessidade do serviço, por empresa e ou profissionais tecnicamente capacitados de acordo com a legislação vigente (NR10, NR12, NR35 entre outras);

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

- Apresentar à CONTRATANTE no início da prestação de serviços um MANUAL DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS e no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início da assinatura do contrato, o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO (MBP) e os PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP) dos restaurantes universitários da prestação de serviço da CONTRATANTE , devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Portaria nº. 78 de 30 de janeiro de 2009.
- Permitir que servidores da CONTRATANTE vinculados às atividades do restaurante tenham livre acesso a todas as áreas do restaurante, desde que devidamente paramentados, para fiscalização da qualidade e quantidade dos produtos, pessoal, condições de higiene, e de segurança.
- Comunicar à CONTRATANTE, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, a realização de visitas nas dependências dos RUs.
- Responsabilizar-se pela segurança do seu caixa e do dinheiro arrecadado, não havendo qualquer responsabilidade por parte da CONTRATANTE em caso de furto ou roubo praticado contra a CONTRATADA. Caso não haja a retirada diária do numerário arrecadado, a CONTRATADA poderá providenciar a instalação de cofre para a sua segurança.
- Participar, sempre que requisitada pela CONTRATANTE, de reuniões com o corpo técnico, docentes e discentes da CONTRATANTE, a fim de discutir o aprimoramento no atendimento a padrões de qualidade, atividades de ensino, pesquisa e extensão e ainda as atividades socioambientais estipuladas como metas pela CONTRATANTE.
- Permitir e incentivar seu corpo técnico, administrativo e operacional a participar das atividades pedagógicas (pesquisa, ensino e extensão) elaboradas e executadas pela equipe técnica e acadêmica da CONTRATANTE.
- Disponibilizar espaço para a realização de aulas práticas e estágios aos alunos da CONTRATANTE e de outras instituições de ensino autorizadas pela CONTRATANTE, de maneira a propiciar condições de vivenciar e adquirir experiência prática em situações reais de trabalho nas diferentes áreas de atuação.
- Atender a eventos especiais referentes a atividades acadêmicas - congressos, seminários, reuniões, aulas especiais e outros encontros de cunho acadêmico - quando solicitado pela CONTRATANTE fornecendo alimentação, utensílios e mão de obra. Nesses casos, a CONTRATANTE comunicará à CONTRATADA com prazo mínimo de 10 dias do evento.
- Fica vedada à CONTRATADA a comercialização e propaganda de quaisquer produtos no interior dos RUs. Fica vedada à CONTRATADA promover propaganda visual da empresa (cartaz, banner, display etc.) ou de outras empresas, salvo quando proposto pela CONTRATANTE.
- Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço, objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, despesas com refeições, uniformes, EPIs, EPCs, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.
- Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

6. Levantamento de Mercado

Modelo Atual de Contratação e Suas Limitações

Atualmente, os Restaurantes Universitários da UFES operam sob um modelo de **gestão mista**, com terceirização via fragmentação em vários contratos, que envolve a contratação de empresa para gestão de mão de obra (MO), enquanto a universidade assume a responsabilidade pela aquisição de insumos e pela administração de diversos contratos auxiliares, como manutenção de equipamentos, fornecimento de gás, controle de pragas, software de controle de acesso, software de controle de estoques, limpeza de caixa d'água, limpeza de caixas de gordura, recarga de extintores e etc.

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

Os contratos vigentes, **para a gestão de mão de obra apenas**, representam um custo anual previsto contratualmente de **R$ 11.364.342,14**. Além disso, os processos de aquisição de insumos, via **Atas de Registro de Preços**, preveem um orçamento de **R$ 12.500.000,00** para ser executado no ano de 2025. Somados, esses dois itens resultam em um custo previsto de **R$ 23.864.342,14**, não estão incluídos outros gastos operacionais indiretos, como energia elétrica, transporte e segurança e os contratos auxiliares supracitados.

Esse modelo fragmentado gera desafios significativos, tais como:

- **Complexidade na fiscalização**: A multiplicidade de contratos exige uma estrutura robusta de acompanhamento e fiscalização, tornando a gestão administrativa e técnica mais desafiadora.
- **Riscos operacionais elevados**: Qualquer intercorrência em um dos contratos pode inviabilizar o funcionamento dos RUs, afetando diretamente os alunos e demais componentes da comunidade universitária.
- **Desafios na qualidade dos serviços**: Como a contratação de empresas se restringe à gestão de mão de obra, **não há exigência de experiência prévia em cozinha industrial**, o que tem levado à contratação de prestadores sem expertise no setor.

Falhas nas Contratações e Impactos Operacionais

As dificuldades enfrentadas pela UFES com o modelo atual se intensificaram na última contratação de mão de obra, que apresentou falhas significativas em sua execução. Essa contratação resultou em **rescisão unilateral** devido à **inexecução parcial do contrato**, o que comprometeu a operação dos Restaurantes Universitários. Entre os casos registrados, destacam-se os seguintes processos administrativos:

- **Processo nº 23068.047459/2024-73 (Contrato nº 22/2024)**
- **Processo nº 23068.047492/2024-01 (Contrato nº 23/2024)**
- **Processo nº 23068.047490/2024-12 (Contrato nº 24/2024)**

Essas contratações, cuja execução foram malsucedidas, geraram impactos operacionais severos, incluindo:

- **Descontinuidade dos serviços**, afetando diretamente os estudantes que dependem das refeições do RU.
- **Sobrecarga administrativa**, pois a necessidade de rescisão e nova contratação aumentou o trabalho da equipe gestora.
- **Contratação emergencial de marmitas**, que levou ao aumento de custos de cada refeição, a perda de controle sobre a qualidade das refeições e desafios logísticos na execução da solução emergencial.
- **Pagamento de auxílio estudantil**, que elevou substancialmente os custos para a Assistência Estudantil, uma vez que total pago em auxílio alimentação emergencial, que é pago aos estudantes assistidos quando não há funcionamento dos restaurantes, no período em que não houve funcionamento dos restaurantes em funçao da inexecução parcial foi de **R$ 859.510,00.**
- **Risco jurídico para a UFES**, já que a instituição pode ser chamada a responder subsidiariamente pelos direitos trabalhistas dos funcionários contratados. Bem como enfrentar litígio jurídico com as empresas que sofreram a rescisão contratual unilateral.

A experiência recente demonstrou que o modelo atual não oferece estabilidade e segurança suficientes para a prestação contínua dos serviços de alimentação. Assim, torna-se essencial uma **reformulação do modelo de contratação**, buscando uma solução que agregue serviços, reduza riscos operacionais e melhore a qualidade do atendimento nos RUs.

Adicionalmente, o **Plano de Continuidade de Serviços dos RUs (PCS)**, Documento Avulso 23068.052707/2024-06, identificou 30 riscos para o funcionamento, entre as ações de

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

prevenção, a **revisão do formato de licitação** justifica-se como a principal estratégia para a continuidade dos serviços RUs com base no número significativo de riscos que ela previne ou mitiga. Ao adotar um modelo de contratação que inclui a responsabilidade pela manutenção, fornecimento de insumos e gêneros alimentícios, além da mão de obra, é possível abordar diretamente **pelo menos 9 dos principais riscos identificados no plano de continuidade**:

1. **Falta de recursos orçamentários**: A revisão do formato de licitação permite a consolidação de custos, reduzindo a necessidade de múltiplos processos de compra e otimizando o uso do orçamento disponível, inclusive para novos serviços, já que o controle dos custos é pelo custo unitário do serviço.
2. **Desabastecimento de insumos**: Ao incluir o fornecimento de gêneros alimentícios no escopo da licitação, elimina-se a dependência de processos de compra via pregões (risco de pregões desertos e falhas nos fornecedores, compras emergenciais), garantindo estoques mínimos e a continuidade do abastecimento, já que a terceirizada tem possibilidade de realizar compra direta.
3. **Falhas de equipamentos de cozinha**: A contratação de serviços que incluam manutenção preventiva e corretiva de equipamentos reduz as interrupções causadas por quebras ou sucateamento, assegurando a operação contínua.
4. **Falhas na manutenção de câmaras frias**: A integração da manutenção de câmaras frigoríficas no escopo da licitação evita atrasos na contratação de serviços especializados, prevenindo perdas de insumos e interrupções operacionais.
5. **Falta de mão de obra terceirizada**: Um modelo de licitação que inclua a gestão integrada de mão de obra e serviços reduz a vulnerabilidade a greves, paralisações ou dificuldades de acesso dos colaboradores.
6. **Indisponibilidade dos sistemas do governo federal**: Ao reduzir a dependência de empenhos e processos burocráticos, a revisão do formato de licitação minimiza os impactos de falhas ou indisponibilidades nos sistemas governamentais.
7. **Intoxicação alimentar**: A inclusão de cláusulas que garantam análises periódicas de qualidade e controle de contaminantes no escopo da licitação previne riscos à saúde dos usuários e à reputação dos RUs.
8. **Conflitos com parceiros**: A revisão do formato de licitação, ao substituir a contratação de mão de obra por um modelo que inclua insumos e gêneros, permite as compras diretas entre contratada e fornecedores.
9. **Entradas irregulares**: A revisão do formato de licitação permite a transferência do controle de acesso para a empresa terceirizada, que pode implementar sistemas mais eficientes, como biometria ou cartões de proximidade, além de barreiras físicas. Isso reduz as entradas irregulares, protegendo a sustentabilidade financeira dos RUs e garantindo a segurança dos usuários e da equipe.

Ainda conforme análise do PCS, a revisão do formato de licitação, ao ser implementada como estratégia central para a continuidade dos serviços dos RUs, não apenas previne ou mitiga diretamente os riscos mencionados, mas também impacta **indiretamente outros riscos**, fortalecendo a resiliência operacional de forma ampla. Abaixo estão os riscos que podem ser afetados indiretamente pela estratégia de revisão no formato de licitação:

1. Greves ou Paralisações: Ao dar a terceirizada total gestão da mão de obra terceirizada, utilizando como parâmetro o número de refeições servidas, a revisão do formato de licitação reduz a interferência da UFES no plano de negócios da terceirizada, facilitando sua gestão de pessoal, podendo mitigar o risco de greves ou paralisações da terceirizada.

2. Danos à Infraestrutura: A inclusão de serviços de manutenção predial no escopo da licitação permite uma abordagem mais proativa na identificação de problemas estruturais, reduzindo o risco de interrupções nas operações.

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

3. Falhas no Abastecimento de Água: A revisão do formato de licitação incluindo plano de contingência para falhas no abastecimento de água, aliada com o parâmetro de faturamento ser o número de refeições servidas, pode fazer com que a empresa terceirizada garanta o fornecimento das refeições mesmo em situações de falhas no abastecimento de água.

4. Falta de Recolhimento de Lixo: Ao integrar a gestão de resíduos no escopo da licitação, a empresa terceirizada pode garantir o recolhimento adequado do lixo, mesmo em situações de greve de garis ou bloqueios nas vias de acesso, prevenindo problemas de higiene e interdições.

5. Doenças (Surtos/Epidemias): A inclusão de cláusulas que garantam a higiene e a segurança alimentar no escopo da licitação previne a propagação de doenças, especialmente em cenários de surtos ou epidemias.

6. Perda de Equipamentos: Ao incluir a manutenção e reposição de equipamentos no escopo da licitação, a empresa terceirizada pode garantir a disponibilidade de equipamentos reserva e a rápida substituição em caso de perdas, minimizando o impacto nas operações.

7. Falhas de Energia Elétrica: A revisão do formato de licitação incluindo plano de contingência para falhas no abastecimento de energia elétrica, aliada com o parâmetro de faturamento ser o número de refeições servidas, pode fazer com que a empresa terceirizada garanta o fornecimento das refeições mesmo em situações de falhas no abastecimento de energia elétrica.

8. Desastres Naturais (Enchentes, Tempestades): A inclusão no novo formato de licitação de refeições prontas (marmitas), aliada com o parâmetro de faturamento ser o número de refeições servidas, pode fazer com que a empresa terceirizada garanta o fornecimento das refeições mesmo em situações de desastre naturais.

9. Infestação de Pragas e Insetos: A revisão do formato de licitação pode incluir a implementação de programas rigorosos de controle de pragas, prevenindo infestações que possam comprometer a higiene e a operação dos RUs.

10. Acidentes Graves: Ao dar a terceirizada total gestão da mão de obra terceirizada, inclusive da segurança e saúde no trabalho, a revisão do formato de licitação reduz a interferência da UFES no plano de negócios da terceirizada, facilitando sua gestão de segurança do trabalho, dando a empresa terceirizada a responsabilidade de garantir a implementação de medidas preventivas, como treinamentos e uso de equipamentos de proteção individual (EPIs), reduzindo o risco de acidentes.

Assim, a revisão do formato de licitação pode prevenir ou mitigar 09 (nove) dos principais riscos operacionais e financeiros diretamente e impacta indiretamente pelo menos 10 (dez) riscos, consolidando-se como uma estratégia abrangente e eficaz para garantir a continuidade dos serviços. Essa mudança não apenas reduz a complexidade gerencial, mas também fortalece a resiliência dos RUs diante de cenários adversos, assegurando a sustentabilidade e a qualidade dos serviços prestados à comunidade universitária.

Designação de Comissão de Planejamento da Contratação

Assim, considerando os problemas enfrentados na última contratação de mão de obra com dedicação exclusiva para os Restaurantes Universitários da UFES, que resultaram em atrasos devido a questões relacionadas à licitação, e o fato de que tal contratação culminou em uma rescisão unilateral por inexecução parcial dos contratos, reabriu-se a discussão sobre a necessidade de reformulação do atual modelo de contratação dos serviços nos Restaurantes Universitários da UFES.

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

Considerando também a solicitação da Reitoria da UFES para a realização de um estudo técnico a fim de avaliar a viabilidade da implementação de novos serviços, atualmente não contemplados no contrato vigente, tais como: café da manhã, jantar no RU de Maruípe, entre outros, conforme consta no Documento avulso nº 23068.042809/2024-13.

O Pró-Reitor de Políticas de Assistência Estudantil constituiu uma Equipe de Planejamento de Contratação de Serviços Continuados, com o objetivo de iniciar o Estudo Técnico Preliminar para atender às demandas mencionadas. A comissão foi formalmente designada através da Portaria de Pessoal Propaes/UFES nº 11, de 24 de Outubro de 2024, e é composta por servidores lotados em diversos setores da DGR.

Fase de estudos preliminares

Os trabalhos da Comissão tiveram início no dia 30/10/2024, com a realização de uma reunião preliminar, com definição de Cronograma de trabalho (APÊNDICE I) e a distribuição de atividades entre os grupos de trabalho (GTs). A reunião também serviu para avaliação dos achados da dissertação de mestrado da nutricionista da UFES Dalila Caran, que realizou estudo de caso na UFES sobre a terceirização do serviço de alimentação coletiva.

Quanto aos GTs, cada grupo concentrou esforços na coleta de informações sobre as práticas adotadas por Restaurantes Universitários de outras universidades do Brasil, especialmente aquelas localizadas na região Sudeste e outras instituições consideradas de referência. Foram analisadas 26 universidades, das quais apenas duas ainda adotam o regime de gestão mista, com contratação de mão de obra com dedicação exclusiva, como é o caso da UFES. As demais universidades optam por regimes de concessão ou contratação de serviços de fornecimento de refeições. O quadro a seguir traz o resultado do levantamento realizado pelos GTs,

Quadro 01: Levantamento preliminar do custo de serviços similares em 21 universidade federais brasileiras

Nome	Serviços Abrangidos no TR	Quantidades de Refeições	Preço do Serviço Pago a empresa
UNIFAL-MG	Café da manhã, almoço e jantar	Café da manhã: 2.500 refeições /ano; Almoço: 8.400 refeições /ano; Jantar: 9.950 refeições/ano.	Almoço: R$ 18,70 Jantar: R$ 18,70 Café: R$ 7,00
UNIFEI	Almoço e Jantar		Almoço: R$ 12,50, Jantar: R$ 12,50
UFJF	Almoço e Jantar		Almoço: R$ 11,28 Jantar: R$ 11,28
UFMG	Almoço e Lanches		Almoço: R$ 44,11 KG Jantar: R$

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

UFOP	Almoço e Jantar	587.364 - anual	Almoço: R$ 14,24 Jantar: R$ 14,24
UFSJ	Almoço e Jantar	270.397 - anual	Almoço: R$ 12,57 Jantar: R$ 12,57
UFTM	Almoço e Jantar		Almoço: R$ 10,96 Jantar: R$ 10,96
UFU	Café da manhã, almoço e jantar	Café da manhã: 6.075 refeições /ano; Almoço: 46.230 refeições /ano; Jantar: 29.925 refeições/ano.	Almoço: R$ 14,50 Jantar: R$ 14,50 Café: R$ 6,48
UFRJ	Almoço e jantar	Estimativa: 166.490 refeições mensais, entre almoço e jantar.	Valores variam por local do serviço (RU), sendo iguais para almoço e jantar: Ilha do Fundão 1: R$ 14,00; Ilha do Fundão 2: R$ 14,86; Ilha do Fundão 3: R$ 14,86; Largo de São Francisco/Centro: R$ 14,76; Praia Vermelha: R$ 15,87; Caxias: R$ 13,54.
UFRRJ	Café da manhã, almoço e jantar	Anual: café da manhã - 147.182; almoço - 504.083; jantar - 239.623.	Almoço: R$ 11,90 Jantar: R$ 11,90 Café: R$ 3,70
UFABC	Almoço e jantar	Média mensal: Almoço: 22.274 Jantar: 10.760	Valor estimado por refeição: R$ 15,63
UFSCar	Desjejum, Almoço e Jantar	Desjejum: 1.738 Almoço: 32.754 Jantar: 14.503	Desjejum: R$ 7,48 Almoço: R$ 14,20 Jantar: R$ 14,20
	Café da Manhã Almoço	Café da Manhã: 82.500 Almoço: 440.000	Café da Manhã: R$ 4,60

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

UNIFESP	Jantar	Jantar: 231.000	Almoço e Jantar: R$ 16,00
UFSM	café da manhã, almoço, jantar, kits e marmitex; alimentação para a creche;	Média de 20 mil/mês café da manhã; 75 mil/mês almoço; 40 mil/mês jantar	Café da manhã: R$7,74; almoço: 14,03; jantar: R$ 13,93:
UFRGS	café da manhã, almoço e jantar	4.300 mil/mês café da manhã; somam almoço e jantar: 278 mil /mês	Almoço: R$ 16,55 Jantar: R$ 16,55 Café: R$ 7,86
UnB	café da manhã, almoço e jantar; restaurante executivo e coffee break.	223.700 mil/ano café da manhã; 1.778.600 almoço/ano; 414.400 jantar/ano	Almoço: R$ 16,49 estimado Jantar: R$ 16,49 estimado Café: R$ 8,94 estimado
UFG	café da manhã, almoço e jantar	150 mil/ano café da manhã; 1 milhão/ano almoço e jantar juntos, não dividem	Almoço: R$ 16,80 Jantar: R$ 16,80 Café: R$ 7,66
UFBA	almoço e jantar	35.200 almoço/mensal; 26.400 jantar/mensal	Almoço: R$ 13,59 Jantar: R$ 13,59
UFPE	almoço e jantar (dividem subsídio completo e parcial	115.500/ano almoço; 150.150 /ano jantar	Almoço: R$ 13,37 Jantar: R$ 11,90 subsídio total
UEA	Café da Manhã Almoço	Café da Manhã: 187.200 Almoço: 158.400	Café: R$ 6,00 Almoço: R$ 12,00
UFAM	Desjejum Almoço Jantar (apenas Setor Norte e Sul)	Mensal Desjejum: 8.382 (1.320 Medicina) Almoço: 29.414 (4.818 Medicina) Jantar: 10.494	Desjejum: R$ 7,56 (R$ 11,88 - Medicina) Almoço: R$ 13,06 (R$ 19,24 - Medicina) Jantar: R$ 15,98

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

Nas apresentações dos GTs foi identificado o caso da da Universidade Federal de São Carlos (UFSCAR) que apresentava condições favoráveis de ser melhor aprofundado pela Comissão de Planejamento.

Foram então realizadas reuniões com o gestor do contrato dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal de São Carlos (UFSCAR), Sr. Fernando Paganelli, que havia participado ativamente do processo de planejamento do modelo de contratação utilizado na instituição atualmente. O modelo consiste na contratação do serviço de fornecimento de refeições nos quatro campi da universidade, abrangendo café da manhã, almoço, jantar, kits de lanche, marmitas congeladas e *coffee breaks*. Além disso, a empresa contratada também é responsável por diversos serviços acessórios, como dedetização, limpeza de caixas de gordura e água, controle de acesso, arrecadação, fornecimento de gás, manutenção de equipamentos e serviços prediais, entre outros.

Adicionalmente, considerando a oportunidade, foram realizadas também visitas técnicas para conhecer o formato de contratação e as unidades de RUs das universidades Federal e Estadual da Amazônia, UFAM e UEA, respectivamente. A opção por essas universidades foi tanto circunstancial (aproveitando viagem à Amazônia para participar do Encontro Fonaprace de 2024/2) quanto técnica, uma vez que estas instituições adotam o regime de concessão há mais de 4 anos e estas instituições estão em vias de proceder nova licitação.

Audiência pública

A fim de proporcionar transparência e coletar contribuições para a futura licitação de serviços contínuos de alimentação e nutrição nos Restaurantes Universitários (RUs) da UFES, a Comissão realizou ainda uma audiência pública virtual para discutir a demanda relacionada à necessidade de contratação. O objetivo principal foi apresentar ao mercado e à sociedade as especificações do serviço e colher sugestões para aprimorar os Estudos Técnicos Preliminares, contribuindo para a elaboração de um Termo de Referência mais eficiente e alinhado às melhores práticas de mercado.

O evento contou com a participação da Comissão de Planejamento, do Pró-Reitor de Políticas de Assistência Estudantil, além de representante do Gabinete da Reitoria, servidores e membros da sociedade civil e empresas do setor de alimentação coletiva. Durante a audiência, foi apresentado o Documento de Formalização de Demanda Expandido, detalhando o escopo da contratação, os requisitos técnicos, a infraestrutura dos RUs e os desafios operacionais enfrentados no modelo atual.

Empresas interessadas tiveram a oportunidade de esclarecer dúvidas sobre faturamento da mão de obra mínima, infraestrutura dos restaurantes, responsabilidade ambiental e operacional, além de aspectos regulatórios. A reunião foi gravada e todos os arquivos estão publicados na página da audiência no site do Restaurante Universitário.

Conclusões dos estudos preliminares

Dessa forma, considerando:

1. A avaliação dos achados da dissertação supracitada que realizou estudo com objetivo avaliar a aplicação do modelo "concessão total" como alternativa para a gestão do RU localizado no Centro Universitário Norte do Espírito Santo - CEUNES, comparando-o com o atual modelo de "autogestão mista", que apontou *“[...] existência de vantajosidade da adoção de terceirização através de concessão de uso de área física[...]”*;
2. As reuniões com o gestor do contrato dos Restaurantes Universidade Federal de São Carlos (UFSCAR), quando concluímos que o modelo de contratação utilizado pela UFSCAR é altamente vantajoso e economicamente viável.
3. A análise dos Termos de Referência de outras universidades, constatando que o modelo é amplamente adotado em outros restaurantes universitários do Brasil, sendo utilizado por restaurantes de 42 das 62 universidades que contavam com RUs no Brasil, conforme Artigo “

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

Restaurantes Universitários nas Instituições Federais de Ensino Superior Brasileira: Um olhar nos modelos de gestão".

4. As visitas técnicas realizadas, que serviram para reforçar o entendimento de que o modelo de contratação é altamente vantajoso e economicamente viável.
5. A Audiência Pública realizada, em que as empresas demonstraram interesse em participar de eventual licitação e apresentaram sugestões para o aprimoramento da demanda.

A comissão concluiu que o modelo de contratação utilizado pela UFSCAR, de contratação total (terceirização de serviços) é altamente vantajoso e economicamente viável, além de ser amplamente adotado em outros restaurantes universitários, sendo o mais adequado para a continuidade do processo de contratação.

Diante de todo o exposto e visando atender todas as demandas de forma eficiente, eficaz e efetiva, decidiu-se pela adequação no objeto da contratação que passa a ser Contratação de Serviços de Alimentação para os quatro campi da Universidade Federal do Espírito Santo – UFES.

7. Descrição da solução como um todo

Com os resultados obtidos nas etapas anteriores, foi possível chegar à solução mais adequada para garantir uma prestação de serviço que atenda às necessidades da instituição com a qualidade necessária. A solução escolhida foi a contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de alimentação e nutrição (café da manhã, almoço, jantar, alimentação pronta para consumo acondicionada em embalagem do tipo "marmitex", coffee break e gêneros alimentícios in natura) por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades, envolvidas na comercialização, venda de créditos, controle de acesso, planejamento de cardápios, produção, transporte e distribuição de refeições (padrão e vegetariana) e ainda com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislações aplicáveis, tendo 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.

Desta forma, ressalta-se que a contratação inclui o fornecimento de gêneros alimentícios, materiais de consumo em geral (higiene e de limpeza, entre outros), equipamentos, utensílios e mobiliário, higienização das dependências, higienização dos utensílios e equipamentos utilizados, manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e instalações prediais, manutenção de pátios, estacionamento e jardins internos aos restaurantes, recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas e o fornecimento do transporte que será utilizado para transportar as preparações e equipes para os refeitórios onde não há produção (Maruípe, Jerônimo Monteiro e Área Experimental de Rive), quando for o caso, sendo este compatível com a quantidade de refeições, observadas as normas sanitárias vigentes.

O processo deverá ser realizado através de um contrato com valor estimativo e não por ata de registro de preços, por se tratar de um serviço essencial, contínuo e sob demanda. O fato de ser um contrato com valores estimados se justifica pela especificidade e imprevisibilidade do serviço, que depende de diversos fatores externos, principalmente econômicos e sociais, que fogem do controle da Universidade.

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

Foi definida a integração de todos os serviços em um único contrato, garantindo assim uma gestão mais eficiente e efetiva, além da padronização na qualidade do serviço e nos valores para todos os campi. A junção de outros serviços, como o fornecimento de refeições acondicionadas em embalagem tipo “marmitex” e coffee break, também foi definida na fase de planejamento. As “marmitex” visam garantir a segurança alimentar em situações atípicas. Isso garantirá que a DGR alcance seu objetivo institucional, construindo uma política pública de segurança alimentar eficiente, eficaz e, principalmente, efetiva. Além disso, possibilitará a criação de métodos e ferramentas para análise e estudo dessa política, buscando sua melhoria contínua.

Também foram definidos os modelos de produção de cada unidade. Essa separação foi organizada de forma a atender as especificidades de cada local e para que a empresa tenha, de forma bem clara, como deverá prestar o serviço. Ressalta-se que os prazos para implementação de adaptações e novas tecnologias foram estabelecidos para garantir um tempo hábil para que empresas que ainda não possuam a estrutura necessária possam participar do processo e, caso vençam o certame, realizem as adequações necessárias. Dessa maneira, evita-se a restrição da competição, ampliando o leque de empresas que poderão participar da licitação.

Para atender ao nível de qualidade exigido pela UFES e garantir a eficiência e efetividade no atendimento das demandas e necessidades da Comunidade Universitária, foram definidos os seguintes modelos de operação:

1. No RU campus GOIABEIRAS: recepção e armazenamento de gêneros, pré-preparo e cocção de alimentos; distribuição das refeições; distribuição de gêneros alimentícios in natura (CAP Criarte); envase de preparações para transporte e expedição para o Restaurante Universitário campus MARUÍPE; higienização de ambiente, utensílios e equipamentos; manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria; venda de créditos (tickets/refeições), controle de acesso; acolhimento de usuários, mantendo o fluxo contínuo de acordo com as rotinas da Unidade;
2. No RU campus MARUÍPE: recepção de refeições; distribuição das refeições; higienização de ambiente, utensílios e equipamentos; manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria; venda de créditos (tickets/refeições), controle de acesso; acolhimento de usuários, mantendo o fluxo contínuo de acordo com as rotinas da Unidade;
3. No RU campus ALEGRE: recepção e armazenamento de gêneros, pré-preparo e cocção de alimentos; distribuição das refeições; envase de preparações para transporte e expedição para o restaurante de Jerônimo Monteiro e Área Experimental de Rive (HOVET - Hospital Veterinário, LECA- Laboratório de Ecologia e Comportamento Animal e Setor de Bovinocultura); higienização de ambiente, utensílios e equipamentos; manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria; venda de créditos (tickets/refeições); acolhimento de usuários, mantendo o fluxo contínuo de acordo com as rotinas da Unidade;
4. No RU de JERÔNIMO MONTEIRO: recepção de refeições; distribuição das refeições; higienização de ambiente, utensílios e equipamentos; manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria; venda de créditos (tickets/refeições); acolhimento de usuários, mantendo o fluxo contínuo de acordo com as rotinas da Unidade;
5. Na Área Experimental de Rive (HOVET - Hospital Veterinário, LECA - Laboratório de Ecologia e Comportamento Animal e Setor de Bovinocultura): refeições prontas para consumo, acondicionadas em embalagens do tipo marmitex, produzidas em Alegre, transportadas para os pontos de entrega em Rive e distribuídas;
6. No RU campus SÃO MATEUS: recepção e armazenamento de gêneros, pré-preparo e cocção de alimentos; distribuição das refeições; higienização de ambiente, utensílios e equipamentos; manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria; venda de créditos (tickets /refeições); acolhimento de usuários; mantendo o fluxo contínuo de acordo com as rotinas da Unidade;

Não serão permitidos outros modelos de operação, exceto no caso de surgimento de novas tecnologias que apresentem um nível de qualidade similar ou superior aos modelos descritos.

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

Por fim, para garantir a obtenção do melhor preço será realizado Pregão Eletrônico para a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviço comum sem utilização de mão de obra com dedicação exclusiva. Será adotado o regime de execução de empreitada por preço unitário 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 RUs.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1 - Os serviços, objeto deste Estudo Técnico Preliminar, devem atender as especificações técnicas do item 05 (Descrição dos Requisitos da Contratação) e os quantitativos descritos no quadro a seguir:

Quadro 02 - Especificações e quantitativos

#	Local de produção / fornecimento	Serviços	Previsão 12 meses
1	Goiabeiras	Desjejum - dias úteis	216.600
		Almoço - dias úteis	422.135
		Almoço - sábados	40.800
		Jantar - dias úteis	132.810
2	Maruípe	Desjejum - dias úteis	108.300
		Almoço - dias úteis	157.098
		Almoço - sábados	16.200
		Jantar - dias úteis	108.300
3	São Mateus	Desjejum - dias úteis	42.990
		Almoço- dias úteis	151.366
		Almoço - sábados	8.100
		Jantar - dias úteis	39.908

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

4	Alegre	Desjejum - dias úteis	108.300
		Almoço - dias úteis	250.108
		Almoço - sábados	8.400
		Jantar - dias úteis	134.326
5	Jerônimo Monteiro	Desjejum - dias úteis	13.392
		Almoço - dias úteis	21.637
		Almoço - sábados	8.100
		Jantar - dias úteis	9.428
6	Área Experimental de Rive	Almoço (marmitas) - dias úteis	14.964
Totais consolidados (1 a 6)		**Total de desjejum - dias úteis**	**489.582**
		Total almoço - dias úteis	**1.002.344**
		Total de almoço - sábados	**81.600**
		Total jantar - dias úteis	**424.772**
		Total de almoço (marmitas) - dias úteis	**14.964**
7	Alegre, Jerônimo Monteiro, Área Experimental Goiabeiras, Maruípe e São Mateus	Coffee Break Tipo 01	**11.200**
8	Alegre, Jerônimo Monteiro, Área Experimental, Goiabeiras, Maruípe e São Mateus	Coffee Break Tipo 02	**55.000**
9	Goiabeiras e Maruípe	Alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”	**44.000**
10	Alegre, Jerônimo Monteiro, Área Experimental	Alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”	**16.500**

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

11	São Mateus	Alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”	**11.000**
Total consolidado (Alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex)		**Alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”**	**71.500**
12	CAP Criarte	Fornecimento de gêneros alimentícios *in natura*	**Conforme QUADRO 03**

Nota explicativa 01: A contratação possuirá um único lote.

Nota explicativa 02: Os itens 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 12 são de demanda espontânea; os itens 7, 8, 9 e 10 são de demanda por solicitação da gestão da **CONTRATANTE** (discricionários).

Nota explicativa 03: As refeições servidas no Restaurante Universitário de Jerônimo Monteiro podem ser produzidas em Alegre, acondicionadas em cubas, transportadas para Jerônimo Monteiro e porcionadas no local. As refeições servidas no Restaurante Universitário de Maruípe devem ser produzidas em Goiabeiras, acondicionadas em cubas, transportadas para Maruípe e porcionadas no local. As refeições entregues na Área Experimental de RIVE poderão ser produzidas em Alegre, acondicionadas em embalagens tipo “marmitex” e transportadas para os pontos de entrega da Área Experimental de Rive.

Nota explicativa 04: Os serviços de desjejum, almoço aos sábados, jantar em Jerônimo Monteiro e em Maruípe, atualmente não estão em funcionamento, sendo as quantidades meramente estimadas.

Nota explicativa 05: A demanda de fornecimento dos gêneros alimentícios *in natura* será repassada semanalmente para o Colégio de Aplicação (CAP) Criarte. O CAP Criarte é uma unidade de Educação Infantil vinculada ao Centro de Educação (CE) da CONTRATANTE localizada a 100 metros do RU de Goiabeiras, que deverá receber semanalmente do RU de Goiabeiras, gêneros alimentícios *in natura* e os processar, com equipe própria do CAP Criarte, para distribuição, por equipe própria do CAP Criarte, a seus estudantes. Os gêneros *in natura* serão entregues semanalmente, pela CONTRATADA, à pessoa responsável pelo CAP Criarte.

Nota explicativa 06: Os itens de demanda por solicitação da gestão da **CONTRATANTE** são discricionários, logo a previsão é meramente especulativa, exceto o item 10- Fornecimento de gêneros alimentícios *in natura*. São serviços que atualmente não estão implementados cuja execução dependerá de demanda interna, bem como disponibilidade orçamentária e interesse da gestão central da universidade no que tange às quantidades demandadas.

Nota explicativa 07: As quantidades de refeições devem ser consideradas para fins estimativos. Os quantitativos foram baseados nas médias obtidas durante o ano de 2023, último ano pós pandemia com frequência regular na CONTRATANTE , acrescida de margem de segurança de 20%, a fim de acomodar possíveis aumentos de demanda em função da ampliação da qualidade nos serviços prestados nos RUs. Os quantitativos apresentados são uma média do número de refeições servidas esperadas nos RUs, podendo, assim, variar para mais ou para menos, de acordo com o padrão de consumo e as dinâmicas de funcionamento da **CONTRATANTE** .

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

Nota explicativa 08: De forma a contribuir para melhor estimativa das possíveis variações de usuários ao longo do ano letivo da CONTRATANTE, a cada mês, a fim de melhor situar a licitante quando dimensionar seu plano de negócios, o TR trará APÊNDICE com histórico e detalhamento dos quantitativos realizados mês a mês no ano de 2023, bem como esse mesmo detalhamento para os valores estimados, já considerando dias letivos do calendário acadêmico, férias, feriados e recessos acadêmicos.

Nota explicativa 09: A **CONTRATANTE** não se obriga a cobrir qualquer diferença entre a quantidade de refeições estimadas e a quantidade de refeições factualmente fornecidas durante o contrato, pois trata-se de um objeto de fornecimento sob demanda de terceiros (alunos, servidores e visitantes em geral), sobre os quais a **CONTRATANTE** não tem nenhum controle ou responsabilidade.

Nota explicativa 10: A **CONTRATANTE** não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual de refeições, cabendo à CONTRATADA considerar possíveis variações decorrentes de finais de semana, férias, feriados, recessos e greves na composição de seus custos.

Nota explicativa 11: Em casos de encontros, congressos e/ou outros tipos de eventos, a demanda dos restaurantes pode aumentar consideravelmente (estimativamente em até 20%). Nestes casos, a **CONTRATANTE** será responsável por informar a CONTRATADA, antecipadamente, em tempo hábil para que este possa se preparar para atender o acréscimo na demanda. A Universidade apresenta características administrativas específicas de funcionamento, sendo assim, caberá à CONTRATADA sempre informar-se e acordar com a **CONTRATANTE** sobre a adequação do quantitativo de refeições. Outras situações como o período de recesso escolar, incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, entre outros casos fortuitos ou de força maior, a CONTRATADA deverá readequar o quantitativo objetivando evitar desperdícios, informando à **CONTRATANTE** as modificações, sendo que o risco do negócio é de responsabilidade da CONTRATADA.

Durante a fase de estudo foram realizadas reuniões com a gestão do Colégio de Aplicação (Cap) Criarte, a fim de alinhar o atendimento às necessidades de alimentação de seus estudantes. Após as reuniões a gestão do colégio enviou a planilha com os detalhes quanto ao fornecimento de gêneros alimentícios in natura - CAP Criarte, descrevendo frequência e composição dos gêneros que serão entregues in natura, não porcionados/fracionados. Assim, os quantitativos semanais estimados encontram-se pormenorizados no quadro 03 a seguir.

QUADRO 03 - Fornecimento de gêneros alimentícios in natura - CAP Criarte (descrição, frequência e composição dos gêneros que serão entregues in natura, não porcionados/fracionados)

ITEM (GRUPO)	ESTIMATIVA DE CONSUMO DIÁRIO	FREQUÊNCIA DE CONSUMO	ESTIMATIVA DE CONSUMO MENSAL	ESTIMATIVA DE CONSUMO ANUAL
GÊNEROS SECOS				
Açúcar Cristal	500 g	Diário	10 Kg	100 Kg
Amido de Milho	250 g	Quinzenal	500 g	5 Kg

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

Arroz Integral	2 Kg	Diário	40 Kg	400 Kg
Arrroz Branco	2,5 Kg	Diário	50 Kg	500 Kg
Azeite de Oliva (frasco)	1 L	Semanal	4 L	40 L
Azeitona Verde sem Caroço	2 Kg	Mensal	2 Kg	20 Kg
Batata Palha	1 Kg	Quinzenal	2 Kg	20 Kg
Canjiquinha	2 Kg	Quinzenal	4 Kg	40 Kg
Colorau	0,5 Kg	Semanal	2 Kg	20 Kg
Creme de leite caixinha	200 g	a cada 2 dias	2 Kg	20 Kg
Extrato de tomate	2 Kg	Quinzenal	4 Kg	40 Kg
Farinha de Mandioca	2	Semanal	8 Kg	80 Kg
Farinha de Trigo	2 Kg	Semanal	8 Kg	80 Kg
Feijão (carioca /preto ou vermelho)	2 Kg	Diário	40 Kg	400 Kg
Fermento biológico	500 g	Mensal	500 g	5 Kg
Fermento químico	500 g	Mensal	500 g	5 Kg
Fubá	1 Kg	Quinzenal	2 Kg	20 Kg
Grão de bico	1,5 Kg	Semanal	6 Kg	60 Kg
Leite condensado caixinha	1,185 kg	Quinzenal	2,370 kg	23,7 Kg
Leite de soja	1 L	semanal	4 L	40 L
Leite em pó	1 kg	semanal	4 kg	40 kg
Leite Integral	2,4 L	semanal	12 L	120 L

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

Macarrão de sêmola (sem ovos)	4,5 kg	a cada 15 dias	9 kg	90 Kg
Manteiga com sal	1kg	Semanal	4kg	40 Kg
Milho em conserva	1,7kg	Quinzenal	3,4kg	34 Kg
Óleo de Soja (Pet)	0,9L	Diário	18 L	180 L
Palmito Pupunha	1 kg	Quinzenal	2 kg	20 Kg
Queijo Parmesão Ralado	250 g	Quinzenal	500 g	10 Kg
Sal Refinado	0,2kg	Diário	4Kg	40 Kg
Triguilho	0,25Kg	Diário	5Kg	50 Kg
Uva Passas Preta	500 g	Mensal	500 g	5 Kg
Sub total				
HORTALIÇAS, LEGUMES, VERDURAS E OVOS				
Alho	0,5Kg	Diário	10Kg	100 Kg
Cebola	0,5Kg	Diário	10Kg	100 Kg
Louro	4 g	Diário	100 g	1 Kg
Temperos verde (salsa, cebolinha coentro)	25 g/cada	Diário	500 g/cada	5 Kg
Batata inglesa	4Kg	3x/mês	12Kg	120 Kg
Batata baroa	4Kg	Mensal	4Kg	40 Kg
Batata doce	2Kg	Quinzenal	4Kg	40 Kg
Inhame	4Kg	Mensal	4Kg	40 Kg
Cará	4Kg	Mensal	4Kg	40 Kg

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

Aipim	4Kg	Mensal	4Kg	40 Kg
Abóbora madura	4Kg	Mensal	4Kg	40 Kg
Cenoura	3Kg	Quinzenal	6Kg	60 Kg
Beterraba	2Kg	Quinzenal	4Kg	40 Kg
Chuchu	4Kg	Mensal	4Kg	40 Kg
Abobrinha	1Kg	Semanal	4Kg	40 Kg
Pepino	0,25	Semanal	1Kg	10 Kg
Alface	2 und	Semanal	8un	20 kg (80 un)
Couve Manteiga	2 unid	Semanal	8un	24 kg (80 un)
Couve Chinesa	1 unid	Semanal	4 und	20 kg (40 un)
Repolho roxo	2 und	Quinzenal	4 und	48 kg (40 un)
Repolho branco	2 und	Quinzenal	4 und	52 kg (40 un)
Brócolis	2,5Kg	Semanal	10Kg	100 Kg
Couve-flor	2,5Kg	Semanal	10Kg	100 Kg
Ovos	120unid	Semanal	480unid	4800 unid
Sub total				
FRUTAS (individualizar)				
Abacaxi	8 unid	Semanal	32 unid	384 kg (320 un)
Banana da terra	75 unid	Quinzenal	150 unid	300 kg (1500 un)
Banana nanica	100 und	Quinzenal	200 und	240 kg (2000 un)
Banana prata	100 und	Quinzenal	200 und	260 kg (2000 un)

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

Laranja Pêra	100 unid	Semanal	400 unid	720 kg (4000 un)
Maçã gala	80 unid	Semanal	320 und	480 kg (3200 un)
Mamão	8 unid	Semanal	32 unid	288 kg (320 un)
Manga	30 unid	Quinzenal	60 unid	240 kg (600 un)
Melancia	4 unid	Semanal	16 unid	1.120 kg (160 un)
Melão	4 unid	Semanal	16 unid	240 kg (160 un)
Uva Vitória sem semente	8 kg	Semanal	32 kg	320 KG
Sub total				
CAFÉ-DA-MANHÃ/ LANCHE DA TARDE				
Aveia flocos finos	2,5 kg	Semanal	10 kg	100 Kg
Banana da terra	20 Kg	Quinzenal	40 kg	400 kg
Biscoito de polvilho	2,5 kg	Quinzenal	5 kg	50 Kg
Canela em pó	100 g	Mensal	100 g	1 Kg
Coco Ralado sem Açúcar	2 kg	Mensal	4 kg	40 Kg
Creme de Ricota	1 kg	Semanal	4 kg	40 Kg
Creme de Leite Vegetal	0,4 kg	Quinzenal	0,8 kg	8 Kg
Iogurte natural	7 L	Semanal	28 L	280 L
Iogurte natural vegano	1 L	Semanal	4 L	40 L
Leite de Coco	1,5 L	Quinzenal	3 L	3L
Milho para canjica	3 kg	Mensal	3 kg	30 Kg

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

Milho para pipoca	500 g	Mensal	500 g	5 Kg
Pães francês/ou brioche	70 und	2	560 und	280 kg (5600 un)
Pão de queijo	5 kg	Quinzenal	10 kg	100 Kg
Polpa de Fruta Integral	2kg	3	24 kg	240 Kg
Sub total				
CARNES				
Acém Moído	4 Kg	Quinzenal	8Kg	80 Kg
Filé Peito de frango	4,5 Kg	2x/semana	36Kg	360 Kg
Filé Tilápia	7 Kg	Semanal	28Kg	280 Kg
Lagarto Bovino	3,5 Kg	Semanal	14Kg	140 Kg
Paleta Bovina Bife	5 Kg	Quinzenal	10Kg	100 Kg
Paleta Bovina Cubos	4 Kg	Semanal	16Kg	160 Kg
Pernil Suíno Bife	6 Kg	Quinzenal	12Kg	120 Kg
Pernil Suíno Cubos	6 Kg	Quinzenal	12 Kg	120 Kg
Queijo Muçarela	1 peça	Quinzenal	2 peças	20 Kg
Sub total				
Total				

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 35.482.486,49

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

Durante a fase de estudo técnico preliminar, os Grupos de Trabalho coletaram informações sobre os preços praticados nos contratos de outras 21 universidades federais brasileiras que utilizam o mesmo modelo que o apontado como solução mais adequada para os RUs da UFES, conforme consta do quadro 01.

A estimativa de valor ocorrida nessa fase de elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) foi realizada em fase muito inicial do estudo e teve caráter estritamente gerencial, servindo como um levantamento inicial para embasar a análise e a tomada de decisão sobre a continuidade do processo pelas instâncias competentes da UFES nos moldes e com os itens que foram propostos inicialmente. Nesse contexto, essa pesquisa de preços preliminar não teve a finalidade de formalizar a estimativa de preços do Termo de Referência nem seguiu os requisitos e o rigor metodológico exigidos para uma pesquisa de preços oficial.

A pesquisa de preços formal, conduzida em conformidade com os critérios estabelecidos pela INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES /ME Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021, está devidamente documentada, atendendo aos requisitos normativos aplicáveis cujos resultados seguem abaixo.

Assim, o valor estimado anual da contratação é de R$ 35.482.486,49 (Trinta e cinco milhões, quatrocentos e oitenta e dois mil, quatrocentos e oitenta e seis reais e quarenta e nove centavos), destaca-se que esse valor está acrescido de 20% de margem de segurança, conforme nota explicativa 07 do item 8.1. Esse montante inclui:

Serviços atualmente implementados: R$ 25.791.084,14 (Vinte e cinco milhões, setecentos e noventa e um mil, oitenta e quatro reais e quatorze centavos). Esses são passíveis de serem comparados com o custo atual dos serviços na UFES e serão implementados imediatamente na contratação, a fim de não deixar a comunidade acadêmica desassistida.

Serviços novos de demanda livre: R$ 7.427.141,35 (Sete milhões, quatrocentos e vinte e sete mil, cento e quarenta e um reais e trinta e cinco centavos). Estes incluem desjejum no valor de R$ 3.564.156,96 (Três milhões, quinhentos e sessenta e quatro mil, cento e cinquenta e seis reais e noventa e seis centavos), almoço aos sábados no valor de R$ 1.581.408,00 (Um milhão, quinhentos e oitenta e um mil, quatrocentos e oito reais), jantar em Maruípe e Jerônimo Monteiro no valor de R$ 2.281.576,39 (Dois milhões, duzentos e oitenta e um mil, quinhentos e setenta e seis reais e trinta e nove centavos). Esses serviços estão previstos para serem implementados conforme determinado pela gestão da UFES, caso haja disponibilidade orçamentária.

Serviços novos discricionários (demanda da gestão): R$ 2.264.253,00 (Dois milhões, duzentos e sessenta e quatro mil, duzentos e cinquenta e três reais). Esses serviços são de caráter discricionário e serão executados conforme a demanda da gestão da UFES, garantindo maior flexibilidade e agilidade na sua implementação. Eles incluem:

- **Coffee Break Tipo 01:** R$ 200.928,00 (Duzentos mil, novecentos e vinte e oito reais) – destinado a eventos institucionais que requerem serviços de coffee break com itens mais variados e sofisticados, conforme a necessidade.
- **Coffee Break Tipo 02:** R$ 665.500,00 (Seiscentos e sessenta e cinco mil e quinhentos reais) – utilizado para eventos de menor porte ou de caráter mais simples, mas que ainda necessitam de suporte alimentar.
- **Alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”:** R$ 1.397.825,00 (Um milhão, trezentos e noventa e sete mil, oitocentos e vinte e cinco reais) – esse serviço permitirá a oferta de refeições prontas para situações específicas, como suporte a demandas emergenciais, garantindo maior segurança alimentar para o público da Assistência Estudantil.

Esses serviços serão utilizados conforme a necessidade da gestão, respeitando o orçamento previamente destinado a essas finalidades. A adoção desse modelo busca mitigar dificuldades enfrentadas anteriormente, como longos prazos para contratação e pagamento,

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

permitindo maior eficiência na execução das atividades institucionais. Além disso, esses itens, em especial o último deles (marmitas), têm por finalidade atender situações de insegurança alimentar em contextos específicos de estudantes na universidade.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não haverá parcelamento da solução, uma vez que a contratação individual dos itens de alimentação ou a fragmentação da contratação por RU não se mostra viável sob os aspectos técnico e econômico. Essa decisão justifica-se pelas razões técnicas e econômicas que garantem a eficiência e viabilidade do processo licitatório, conforme detalhado a seguir:

- **Tornar o objeto mais competitivo e economicamente viável:** A licitação em lote único aumenta a atratividade comercial, especialmente para as unidades localizadas no interior, onde a contratação isolada poderia gerar desinteresse de fornecedores devido ao custo logístico e a menor escala de fornecimento. Dessa forma, evita-se o risco de fracasso no processo licitatório.
- **Economia de escala:** A centralização do contrato permite um melhor aproveitamento dos recursos financeiros, possibilitando a obtenção de preços mais vantajosos pela contratação de uma única empresa, com volume maior de serviços, o que se traduz em economia de escala para a Administração.
- **Facilidade na gestão e fiscalização do contrato:** A unificação do objeto em um único lote proporciona maior eficiência na supervisão e fiscalização do contrato. A gestão centralizada reduz a complexidade administrativa, os riscos de divergência na execução dos serviços e os custos operacionais relacionados à supervisão de múltiplos contratos. A consolidação de todos os serviços em um único lote resultará em economia de recursos financeiros e simplificação da administração. Gerenciar um contrato único é mais eficiente do que lidar com múltiplos contratos, tornando a fiscalização e a supervisão mais eficazes e otimizando tempo e custos operacionais.
- **Padronização do serviço:** A contratação em lote único possibilita a manutenção de um padrão de qualidade uniforme em todas as unidades, independentemente de sua localização. A padronização contribui para a eficiência na execução dos serviços e no acompanhamento de indicadores de desempenho e indicadores de medição de resultados.
- **Evitar desinteresse comercial e assegurar ampla concorrência:** Caso os serviços fossem licitados separadamente, especialmente para as unidades localizadas no interior, haveria maior risco de baixa participação de empresas interessadas. A unificação do objeto estimula a concorrência e contribui para a seleção da proposta mais vantajosa. Adicionalmente, ao concentrar a contratação em um único lote, a instituição fortalece sua posição na negociação com fornecedores. O volume contratado mais significativo proporciona vantagens, como descontos mais expressivos.

Assim, considerando os princípios da eficiência, economicidade e vantagem para a Administração Pública, a contratação em lote único demonstra-se a solução mais técnica e economicamente viável. Dessa forma, o modelo adotado atende integralmente às necessidades da Administração, assegurando a prestação dos serviços de alimentação de forma integrada, padronizada e eficiente.

Importante destacar, ainda, que a prestação do serviço terá fracionamento na forma diária de execução e faturamento quinzenal.

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A presente contratação, ao adotar um modelo integrado de serviços, visa alcançar um alto nível de autonomia, reduzindo a dependência de outros serviços externos. As exigências e especificações técnicas contemplam todos os serviços necessários que impactam diretamente o objeto da contratação. Dentre esses, incluem-se a manutenção dos espaços e equipamentos, serviços de limpeza e higienização, controle de pragas, entre outros, os quais serão de responsabilidade da empresa contratada, conforme estabelecido no escopo do contrato.

Dessa forma, a Ufes necessitará contratar apenas um número reduzido de serviços adicionais para dar suporte a este contrato, sendo eles:

a) Obras prediais estruturais;

b) Fornecimento de materiais de consumo, de uso diário, para manter a equipe da Diretoria de Gestão dos Restaurantes;

c) Energia elétrica, gás canalizado (RU de Goiabeiras), água, esgoto e internet.

Todos os serviços descritos acima já possuem contratos vigentes, que são administrados por setores administrativos da Universidade, exceto no que tange às eventuais obras estruturais ou reformas, cujos serviços serão contratados pela Ufes conforme a necessidade.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional da UFES - PGC 2025 (conforme Documento de Formalização de Demanda nº 32/2025), 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

O formato pretenso de contratação, com a agregação de diversos serviços em um único contrato, torna o processo mais atrativo e competitivo. Isso amplia o interesse de empresas especializadas, gerando propostas mais vantajosas para a universidade e que atendam também aos RU do interior. Além disso, a equipe de servidores pode concentrar-se na fiscalização da qualidade do serviço, estabelecendo mecanismos rigorosos de controle para garantir e aprimorar os elevados padrões de atendimento, qualidade e higiene.

Haverá, também, uma redução de custos fixos, ao priorizar os custos variáveis. Isso traz maior transparência no custo unitário dos serviços prestados, permitindo um controle orçamentário mais preciso e eficiente. Com essa estrutura, é possível realizar ajustes durante períodos de menor demanda, como nas férias, recessos e greves, favorecendo a sustentabilidade financeira e possibilitando uma tomada de decisões estratégicas mais assertivas.

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

Adicionalmente, o modelo de contratação proposto permite a inclusão de outros serviços, como o fornecimento de refeições pré-acondicionadas (marmitas). Esse serviço é amplamente demandado pela Comunidade Universitária e pela gestão da UFES, especialmente para atender situações de insegurança alimentar em contextos específicos. Dessa forma, ao se enquadrar como uma ferramenta de segurança alimentar e ser essencial para a atividade-fim da Universidade, sua inclusão no contrato garante qualidade, eficiência e efetividade nos campi da UFES.

Outro ponto é que o modelo de contratação viabiliza a oferta de serviços como o fornecimento de coffee break, amplamente utilizado na Universidade devido ao grande número de eventos acadêmicos e administrativos realizados ao longo do ano nos quatro campi da UFES. Após a análise dessa demanda, concluiu-se que o coffee break deveria ser incorporado ao escopo da contratação, uma vez que se trata de um serviço de demanda controlada pela Universidade e essencial para assegurar a qualidade, eficiência e efetividade necessárias ao atendimento da Comunidade Universitária.

Dessa forma, além dos benefícios apresentados, a contratação também deverá:

a) Assegurar o direito à alimentação, conforme estabelecido no Art. 6º da Constituição Federal e reconhecido pelo Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais.

b) Implementar um Sistema Integrado de Serviços de Alimentação, com foco na melhoria do processo de gestão e na eficiência operacional.

c) Aumentar a eficiência e a efetividade no atendimento das demandas de serviços de alimentação, atendendo de maneira mais ágil às necessidades da Comunidade Universitária.

d) Racionalizar os custos pelos serviços de alimentação e também pela melhoria no processo de gestão, que será integrado, gerando mais eficiência, agilidade e diminuição dos custos operacionais e administrativos.

e) Promover o fornecimento de refeições balanceadas, adequadas tanto em quantidade quanto em qualidade, assegurando a Segurança Alimentar e Nutricional, bem como o direito à vida.

f) Proporcionar refeições de baixo custo, mantendo os padrões de qualidade e condições higiênico-sanitárias adequados.

g) Proporcionar um ambiente acolhedor, inclusivo e igualitário para toda a Comunidade Universitária, promovendo a solidariedade e a justiça social.

h) Incentivar a promoção de uma alimentação saudável e adequada, contribuindo para o bem-estar da Comunidade Universitária.

i) Criar uma base sólida para a sustentação da política de segurança alimentar da Ufes.

j) Apoiar de maneira efetiva o Programa de Assistência Estudantil da Ufes, visando ampliar o acesso à alimentação de qualidade para os estudantes.

l) Garantir a utilização de práticas sustentáveis e socialmente justas em toda a cadeia de produção e distribuição das refeições.

m) Estimular a aquisição de alimentos provenientes da Agricultura Familiar, promovendo uma alimentação saudável e sustentável.

n) Promover a inclusão social, promovendo o acesso ao mercado de trabalho para pessoas com deficiência e outros grupos em situação de vulnerabilidade social.

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

14. Providências a serem Adotadas

A instituição já possui ambiente adequado às atividades que serão exercidas para prestação dos serviços de alimentação. Estas serão mantidas da mesma maneira como foram executadas em contratos anteriores.

Para a perfeita execução do contrato, de maneira concomitante ao processo de contratação a Universidade deverá:

a) Definir a composição da equipe e a distribuição das funções a serem executadas pelos membros da Equipe de Fiscalização e Gestão do Contrato;

b) Realocar os espaços de trabalho da DGR, considerando a futura utilização de tais locais pela empresa a ser contratada;

c) Providenciar a capacitação da Equipe de Fiscalização e Gestão do Contrato;

d) Elaborar, em parceria com outros setores da Universidade, os treinamentos e capacitações voltados para os temas inclusão, diversidade e equidade, sustentabilidade, permanência estudantil e direitos humanos;

e) Agendar e realizar Audiências Públicas para apresentar o novo contrato para toda a Comunidade Universitária;

f) Providenciar a formalização de Projeto de Extensão que atue nas áreas de inclusão de pessoas com deficiência e de outros grupos em situação de vulnerabilidade social no mundo do trabalho e no combate às desigualdades sociais.

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, e demais normas correlatas, 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.

Os possíveis impactos ambientais e as respectivas ações mitigadoras estão descritos no APÊNDICE II - Sustentabilidade em sua dimensão ambiental.

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

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

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

IURY DA SILVA PESSOA

Agente de contratação

AMANDA MARTINS MATIAS

Agente de contratação

CARMEN ROSA DA CUNHA

Agente de contratação

EDVALDO COSTA DE JESUS

Agente de contratação

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

ELLEN ALMEIDA DOS SANTOS

Agente de contratação

GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA

Agente de contratação

KAIO REGATTIERI DOS SANTOS

Agente de contratação

LETICIA CALVI PIZETTA DADALTO

Agente de contratação

PATRICIA VASCONCELOS FONTANA GASPERIN

Agente de contratação

RENATA MONTARROYOS MOREIRA

Agente de contratação

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

THANISIA VALIM FERRAZ
Agente de contratação

THAYNA SOARES LOPES VENTURA
Agente de contratação

CARLOS NUNES CORDEIRO
Agente de contratação

GABRIELA MARIA DO ROSARIO
Agente de contratação

SAMARA LORIATO PAGANI LOVO
Agente de contratação

TIAGO BOLZAN DE OLIVEIRA
Agente de contratação

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

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 - Apêndices do ETP processo 2025 (Ajustado cf. Lista de Verificação da DCOS).pdf (342.61 KB)

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

PÊNDICE I - CRONOGRAMA DE TRABALHO DA COMISSÃO E PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO

Item	Equipe responsável	Prazo	Novo prazo	Status	Observações
Fase 1: Planejamento e Pesquisa					
- Alinhamentos iniciais					
- 1ª reunião da Comissão	Toda a Comissão	30/10/2024	30/10/2024	Realizado	Ver vídeo da 1ª reunião aqui / Ver pauta da reunião aqui
- Discussão de texto de referência	Toda a Comissão	30/10/2024	30/10/2024	Realizado	Ver aqui a dissertação
- Construção de cronograma de atividades.	Toda a Comissão	30/10/2024		Em atualização	
- Divisão de tarefas.	Toda a Comissão	30/10/2024	30/10/2024	Realizado	
- Pesquisa de Instituições de Referência					
- 2ª reunião da Comissão	Toda a Comissão	05/11/2024	05/11/2024	Realizado	Ver vídeo da 2ª reunião aqui / Ver pauta da reunião aqui
- Reunião Técnica com responsável pela licitação da UFSCAR.	Toda a Comissão	5/11/2024	5/11/2024	Realizado	Ver vídeo aqui
- Levantar universidades que possuem restaurantes universitários com contratos semelhantes.	GT 01	5/11/2024	12/11/2024	Realizado	Sudeste e outras de interesse institucional.
- Coletar informações preliminares sobre a experiência, o processo, o desempenho dos serviços e contatos (nome, cargo, setor, e-mail e telefone) e etc.	GT 01	5/11/2024	12/11/2024	Realizado	
- 3ª reunião da Comissão	Toda a Comissão	05/11/2024	12/11/2024	Realizado	Ver vídeo da 3ª reunião aqui / Ver pauta da reunião aqui
- Apresentação pelos GTs dos dados coletados	Toda a Comissão	05/11/2024	12/11/2024	Realizado	
- Avaliar as instituições de referência a partir do relato do GT.	GT 01	6/11/2024	12/11/2024	Realizado	
- Selecionar informações relevantes para o processo de licitação, inclusive Termos de Referência (TR) e último processo de contratação (similar ao lepisma).	GT 01	5/11/2024	12/11/2024	Realizado	
- Definição de equipe para construção de DFD preliminar	Toda a Comissão	18/11/2024	18/11/2024	Realizado	Equipe: Iury / Thayná / Letícia / Carmen / Carlos

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

- Definição Preliminar dos Requisitos					
- Construção de DFD preliminar	Iury / Thayná / Letícia / Carmen / Carlos	18/11/2024	18/11/2024	Realizado	Ver aqui a minuta de DFD
- Levantamento de pontos críticos / demandas / questionamentos	Toda a Comissão	18/11/2024	18/11/2024	Realizado	Ver aqui a pontos críticos
- 4ª reunião da Comissão	Toda a Comissão	05/11/2024	18/11/2024	Realizado	Ver vídeo da 4ª reunião aqui / Ver pauta da reunião aqui
- Apresentação de DFD preliminar para comissão	Toda a Comissão	05/11/2024	18/11/2024	Realizado	Ver aqui a minuta de DFD
- Avaliação de pontos críticos / demandas / questionamentos	Toda a Comissão	18/11/2024	18/11/2024	Realizado	Ver aqui a pontos críticos
- Apresentar DFD para Gestão da PROPAES.	Direção		19/11/2024	Realizado	
- Avaliar as instituições de referência a partir do relato do GT.	GT 01	6/11/2024	19/11/2024	Realizado	Optou-se por utilizar o TR da UFSM como referência.
- Deliberação sobre equipe para escrita da minuta de TR	Toda a Comissão	18/11/2024	18/11/2024	Realizado	Equipe: GTs Temáticos da Nutrição, do Cadastro e da CAF.
- Apresentar DFD para Gestão da UFES (Reitoria).	Direção		25/11/2024	Realizado	Ver aqui resumo da reunião.
- Informar sobre planejamento da presente contratação ao Fórum de AE	Direção		19/11/2024	Realizado	Ver aqui ata da reunião do Fórun
- Construção de minuta de TR					
- Distribuir atividades conforme áreas para os GTs temáticas	Toda a Comissão	dezembro/2024		Realizado	Ver aqui Minuta de TR com distribuição das atividades.
- Reunião: Controle de acesso nos RUs	Direção e Cadastro	2/12/2024		Realizado	Ver aqui resumo da reunião.
- Controle de Acesso aos RUs da UFES (Horasol -UFABC - DGR e STI UFES)	Direção e Cadastro	5/12/2024		Realizado	
- Reunião: Controle de acesso nos RUs (PoinWare - UFSCAR - DGR e STI UFES)	Direção e Cadastro	10/12/2024		Realizado	
- 5ª reunião da Comissão	Toda a Comissão	02/12/2024	10/12/2024	Realizado	Ver vídeo da 5ª reunião aqui / Ver pauta da reunião aqui
- Adaptar o TR de referência para a realidade da UFES, fazendo destaques para uma minuta de TR	**GTs Temáticos (Nutrição, Cadastro e CAF)**	**Até 29/11**	**Até 09/12**	**Realizado**	
- Reunião com DMEE/SI/UFES (Contratos de manutenção)	Direção	16/12/2024		Realizado	Ver pauta da reunião aqui

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

- Conversa com RAFAEL PETRI (atualizar Cronograma da DCOS)	Direção	16/12/2024	Realizado	Rafael vai revisar o cronograma e se colocou à disposição para contribuir com o TR
- 6ª reunião da Comissão	Toda a Comissão	17/12/2024	Realizado	Ver vídeo da 6ª reunião aqui / Ver pauta da reunião aqui
- Reunião com Diretoria de Segurança e Logística DSL/SI/UFES (transporte de equipes e refeições)	Direção	18/12/2024	Realizado	Ver pauta da reunião aqui
- Reunião com CAP/Criarte (estrutura da refeição de lá)	Direção	19/12/2024	Realizado	Ver pauta da reunião aqui
- Avaliar os destaques trazidos pelos GTs Temáticos para criar uma minuta de TR	Toda a Comissão	fevereiro/2025	Realizado	
- Finalizar minuta de TR	Toda a Comissão	fevereiro/2025	Realizado	
Fase 2: Audiência Pública com empresas				
- Compor Edital e Anexos para a Audiência Pública	Toda a Comissão	dezembro/2024	Realizado	Ver aqui Minuta do edital.
- Publicação do edital	Toda a Comissão	03/01/2025	Realizado	
- Audiência Pública	Toda a Comissão	14/01/2025	Realizado	
- Diálogo transparente	Toda a Comissão	15 a 21/01	Realizado	
Fase 3: Elaboração do Edital e Preparação da Licitação **- Elaboração do Termo de Referência e documentos complementares**				
- Atualizar minuta de TR a partir do que foi discutido em audiência pública para criar uma 1ª versão de TR.	Toda a Comissão	20/01 a 13/02	Realizado	Duas reuniões por dia desde 27/01
- Apresentar a 1ª versão de TR para gestão	Comissão, Reitoria, Proad (DCOS, SI, STI), Propaes (Antônio)	Semana de 24/02	Realizado	Agendar com GR.
- Ajustar conforme necessário.	Comissão, Reitoria, Proad (DCOS, SI, STI), Propaes (Antônio)	Semana de 24/02	Realizado	
- Instrução Processual Preliminar		fevereiro/2025		

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

- Elaboração do ETP		17/02 a 18/02		Realizado
- Lançamento do ETP no sistema		19/02		Realizado
- Elaboração do Mapa de Riscos		17/02 a 18/02		Realizado
- Finalização do TR		19/02		Realizado
- Lançamento do TR no sistema	Patrícia	17/02 a 18/02		Realizado
- Anexar documentos no Lepisma e elaborar o despacho para tramitação à DCOS	Gabriela e Letícia	20/02		Realizado
- Tramitação do processo preliminar para a DCOS	Direção	28/02		Realizado
- Instrução Processual (Fase paralela)		fevereiro/2025		
- Pesquisa de preços		28/02 a 17/03	28/02 a 31/03	Realizado
- Aceitabilidade/exequibilidade e QROs		28/02 a 17/03	27/03 a 31/03	Realizado
- Justificativas para formação dos preços de referência		28/02 a 17/03	27/03 a 31/03	Realizado
- Aceitabilidade/exequibilidade e QROs		28/02 a 17/03	27/03 a 31/03	Realizado
- Atualização do processo		17 -19/03	01/04	Realizado
- Tramitação do processo atualizado para DCOS	Direção	21/03	01/04	Realizado
Fase 4: Trâmite processual		março/2025		
- Tramitação interna na DCOS	DCOS	24/03 - 11/04/2025	01/04 - 11/04/2025	Em processo
- Indicação de dotação	DCOS-SOF	16/04/2025		
- Parecer da Procuradoria	DCOS-PROAD-PF	21 - 30/04/2025		
- Tramitação interna na DCOS	Proad e DGR	01 - 06/05/2025		
- Ciência do parecer e ajustes	DGR	07 - 09/05/2025		
- Tramitação interna na DCOS	Proad / DCOS	12 - 13/05/2025		
- Licitação	DCOS-DGR-PROAD	junho/2025		
Fase 5: Licitação		junho/2025		
- Confecção do edital	DCOS-DGR-GR	14 - 20/05/2025		

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

- Publicação do edital	DCOS-DGR-GR	22/05 - 05/06/2025	
- Seções do pregão	DCOS-DGR-GR	09 - 19/06/2025	
- Resultado da licitação	DCOS-DGR-GR	24/06/2025	
- Fase de recursos	DCOS-DGR-GR	25/06 - 09/07/2025	
- Resultado final	DCOS-DGR-GR	11/07/2025	
- Empenho	DCOS-DGR-GR	11/07/2025	
- Assinatura do Contrato	DCOS-DGR-GR	21/07/2025	

Fase 6: Implementação		Agosto - Setembro /2025	
- Reunião inicial com empresa	Gestão contrato	04/08/2025	28/07/2025
- Ordem de serviço	**Gestão contrato**	**04/08/2025**	**28/07/2025**
- Reuniões semanais de acompanhamento e implementação	**Gestão contrato**	**04/08 - 10/10/2025**	**28/07 - 22/09/2025**
- Início dos serviços	**Contratada**	**10/10/2025**	**22/09/2025**

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

APÊNDICE II

SUSTENTABILIDADE EM SUA DIMENSÃO AMBIENTAL

1. PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

1.1 Em atendimento à Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e à Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, a CONTRATADA deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços e no fornecimento de insumos, observando, no que for cabível:

1.1.1 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;

1.1.2 Observar a Resolução CONAMA nº 20/1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

1.1.3 Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços, em consonância com as normas regulamentadoras relacionadas à segurança no trabalho;

1.1.4 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;

1.1.4.1 Além disso, a CONTRATADA deverá desenvolver atividades e capacitações com todos os colaboradores, relacionadas à boas práticas ambientais e sustentáveis, no mínimo semestralmente, mediante comprovação.

1.1.5 A CONTRATADA deve colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas; identificar e corrigir imediatamente possíveis vazamentos; garantir a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos através de procedimentos que utilizem racionalmente a água, com economia e sem desperdícios.

1.1.6 Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos Restaurantes Universitários da CONTRATANTE , 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 10.936, de 12 de janeiro de 2022; sendo que a destinação final será de responsabilidade da CONTRATADA;

1.1.7 Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

1.1.8 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;

1.1.9 Atender à RDC nº 216/2004 – ANVISA, alterada pela RDC nº 52/2014 - ANVISA.

1.1.10 A CONTRATADA deverá, sempre que possível, utilizar água de reuso ou outras fontes (água de chuva, de poços), desde que certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros;

1.1.11 Nas etapas de planejamento, aquisição de gêneros e produção do cardápio diário, deverá ser buscado o aproveitamento máximo dos alimentos, a partir da utilização de técnica específica para cada etapa do processo produtivo das refeições, priorizando a sazonalidade deles.

1.1.12 A empresa CONTRATADA deverá evitar o uso de materiais descartáveis e priorizar o uso de materiais reutilizáveis, desde que sejam seguidas todas as normas sanitárias vigentes.

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

1.2 Em nenhuma hipótese a CONTRATADA poderá dispor os resíduos originários da contratação em aterros de resíduos sólidos urbanos, áreas de “bota fora”, encostas, corpos d´água, lotes vagos e áreas protegidas por Lei, bem como em áreas não licenciadas.

2. DIRETRIZES DE CARÁTER AMBIENTAL

2.1 A CONTRATADA deverá observar as seguintes diretrizes de caráter ambiental:

Emissão de resíduos

2.1 Qualquer instalação, equipamento ou processo, situado em local fixo, que libere ou emita matéria para a atmosfera, por emissão pontual ou fugitiva, utilizado na execução contratual, deverá respeitar os limites máximos de emissão de poluentes admitidos na Resolução CONAMA n° 382, de 26/12/2006, e legislação correlata, de acordo com o poluente e o tipo de fonte.

Emissão de ruídos

2.2 Na execução contratual, conforme o caso, a emissão de ruídos não poderá ultrapassar os níveis considerados aceitáveis pela Norma NBR-10.151 - Avaliação do Ruído em Áreas Habitadas visando o conforto da comunidade, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ou aqueles estabelecidos na NBR-10.152 - Níveis de Ruído para conforto acústico, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, nos termos da Resolução CONAMA n° 01, de 08/03/90, e legislação correlata.

Uso de reciclados

2.3 Nos termos do artigo 4°, § 3°, da Instrução Normativa SLTI/MP n° 1, de 19/01/2010, deverão ser utilizados, na execução contratual, agregados reciclados, sempre que existir a oferta de tais materiais, capacidade de suprimento e custo inferior em relação aos agregados naturais, inserindo-se na planilha de formação de preços os custos correspondentes.

Resíduos sólidos

2.4 Em relação ao gerenciamento de resíduos sólidos, estes deverão ser devidamente acondicionados por área, de acordo com a sua natureza, necessidade e especificidade de cada área dos Restaurantes Universitários ou conforme solicitado pela **Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato**.

Destinação Final de Resíduos de Óleos Utilizados em Frituras e Cocções

2.5 A destinação final do óleo utilizado no preparo das refeições tem o objetivo de minimizar os impactos negativos ocasionados pela disposição de óleo comestível diretamente na rede de esgotos. A CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados ao encaminhamento de óleo comestível para a reciclagem (produção de ração animal, combustível, sabão, dentre outros), desde que de forma comprovada à **Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato**, por meio de Certificados de Destinação Final ou documentos semelhantes.

Destinação Final de Outros Resíduos

2.6 A CONTRATADA é a responsável pelo descarte adequado de lixo orgânico, inorgânico e reciclável.

2.7 Se solicitado, a CONTRATADA deverá disponibilizar, em acondicionamento correto e adequado, quaisquer tipos de resíduos de interesse da CONTRATANTE , desde que em acordo com a **Equipe de Fiscalização e Gestão de Contrato**, com a finalidade de uso destes em atividades de ensino, pesquisa e extensão da Instituição.

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA

O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
THAYNA SOARES LOPES VENTURA - SIAPE 1902868
Diretoria de Gestão dos Restaurantes - DGR/PROPAES
Em 08/04/2025 às 13:59

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1110994?tipoArquivo=O

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA

O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
AMANDA MARTINS MATIAS - SIAPE 2173242
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 08/04/2025 às 14:09

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1111017?tipoArquivo=O

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA

O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA - SIAPE 1978798
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 08/04/2025 às 14:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1111021?tipoArquivo=O

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA

O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
LETICIA CALVI PIZETTA DADALTO - SIAPE 1895843
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 08/04/2025 às 14:30

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1111066?tipoArquivo=O

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA

O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
MICHELA KARLA GOLTARA ZOGAIB GUIMARÃES - SIAPE 3446747
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 08/04/2025 às 14:46

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1111097?tipoArquivo=O

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA

O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
PATRICIA VASCONCELOS FONTANA GASPERIN - SIAPE 3009431
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 08/04/2025 às 15:01

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1111126?tipoArquivo=O

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA

O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
ELLEN ALMEIDA DOS SANTOS - SIAPE 1336611
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 08/04/2025 às 15:08

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1111134?tipoArquivo=O

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA

O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
GABRIELA MARIA DO ROSARIO - SIAPE 2315329
Diretoria de Gestão dos Restaurantes - DGR/PROPAES
Em 08/04/2025 às 15:11

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1111139?tipoArquivo=O

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA

O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
TIAGO BOLZAN DE OLIVEIRA - SIAPE 2000655
Diretoria de Gestão dos Restaurantes - DGR/PROPAES
Em 08/04/2025 às 15:24

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1111169?tipoArquivo=O

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA

O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
EDVALDO COSTA DE JESUS - SIAPE 3389930
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 08/04/2025 às 15:39

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1111182?tipoArquivo=O

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA

O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
CARMEN ROSA DA CUNHA - SIAPE 1193489
Coordenador de Nutrição
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 08/04/2025 às 15:54

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1111207?tipoArquivo=O

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA

O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
THANISIA VALIM FERRAZ - SIAPE 2067730
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 08/04/2025 às 16:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1111226?tipoArquivo=O

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA

O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
SORAIA CORREA MERCANTE - SIAPE 1962242
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROPAES
Em 08/04/2025 às 17:20

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1111284?tipoArquivo=O

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA

O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
IURY DA SILVA PESSOA - SIAPE 1460465
Diretor de Gestão dos Restaurantes
Diretoria de Gestão dos Restaurantes - DGR/PROPAES
Em 08/04/2025 às 17:25

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1111291?tipoArquivo=O

Documento assinado digitalmente conforme descrito no(s) Protocolo(s) de Assinatura constante(s) neste arquivo, de onde é possível verificar a autenticidade do mesmo.