

ANEXO I

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2023-SI/UFES

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, e em atendimento à PREGÃO ELETRÔNICO Nº. XXX/2023-UFES, que a empresa: *{Razão Social da Empresa}* visitou o local objeto da PREGÃO ELETRÔNICO Nº. XXX/2023-UFES supra, representada pelo Sr. (a) *{Nome do Representante da Empresa}* e acompanhada pelo representante da Universidade Federal do Espírito Santo, tomando conhecimento de todos os aspectos que possam influir direta ou indiretamente na execução dos serviços, estando assim ciente e em condições de formular proposta.

Pelo que firmamos o presente atestado.

Vitória (ES), _____ de _____ de 2023.



ANEXO II

FORMULÁRIO DE ACOMPANHAMENTO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS

A partir da observação *in loco*, que será realizada trimestralmente, o fiscal avaliará os quesitos do quadro abaixo, pontuando de acordo com os níveis aceitáveis: ruim, bom e ótimo.

QUESITOS DE AVALIAÇÃO	RUIM		BOM	ÓTIMO	
	1	2	3	4	5
TEMPO DE ESPERA EM FILA					
QUALIDADE DOS SERVIÇOS QUANTO A ORGANIZAÇÃO E HIGIENE					
APRESENTAÇÃO E CORDIALIDADE DOS FUNCIONÁRIOS					
QUALIDADE, VARIEDADE E APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS					
HORÁRIOS DE ATENDIMENTO					
COMPATIBILIDADE DE PREÇOS COM O MERCADO LOCAL					
SOMA DAS NOTAS			Σ		

Σ NOTAS < 18 = INSUFICIENTE

Σ NOTAS \geq 18 = SUFICIENTE/ACEITÁVEL

A qualidade será mensurada a partir do somatório das pontuações, sendo considerada ACEITÁVEL a totalização igual ou superior a 18 (dezoito).

Caso o fiscal julgue necessário, poderão ser incluídos outros quesitos de avaliação desde que a sugestão seja encaminhada para aprovação da Diretoria de Infraestrutura de Maruípe (DIM/SI) para elaborar nova metodologia.



ANEXO III

MAPA DE RISCO

GERENCIAMENTO DE RISCOS

Durante os estudos preliminares, foram identificados alguns riscos (eventos, causas e consequências) que podem comprometer os objetivos pretendidos no processo de contratação de serviços de exploração de Cantina no âmbito da Universidade Federal do Espírito Santo, considerando as etapas de elaboração, gestão e execução contratual.

A resposta padrão aos riscos foi mitigar/reduzir por controle preventivo, conforme classificação do Manual de Gestão de Integridade, Riscos e Controles Internos de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.

O Gerenciamento de Risco deverá ser revisto e complementado, se necessário, a cada etapa da contratação.

MAPA DE RISCOS

Risco 01: Estudos preliminares deficientes.		
Probabilidade:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto
Dano		
Licitação fracassada, deserta ou contratação deficiente; gastos com processo licitatório ineficiente.		
Ação Preventiva	Responsável	
Elaborar checklist que contemple, dentro do possível, os requisitos previstos no §1º, art. 24, da IN/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017.	Equipe de Planejamento da Contratação	
Ação de Contingência	Responsável	
Corrigir as deficiências detectadas nos estudos preliminares.	Equipe de Planejamento da Contratação	

Risco 02: Falha na elaboração do Termo de Referência.		
Probabilidade:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto
Dano		
Licitação fracassada, deserta ou contratação deficiente; gastos com processo licitatório ineficiente.		
Ação Preventiva	Responsável	
Elaborar checklist que contemple, dentro do possível, os requisitos previstos no §1º, art. 24, da IN/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017.	Equipe de Planejamento da Contratação	
Ação de Contingência	Responsável	
Revisão do Termo de Referência com inclusão das instruções ausentes.	Equipe de Planejamento da Contratação	



Risco 03: Restrição da competitividade e impugnação do edital.			
Probabilidade:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio	<input checked="" type="checkbox"/> Alto
Dano			
Atraso ou anulação da licitação. Custos para a Administração.			
Ação Preventiva		Responsável	
Submissão do processo a análise da Procuradoria Jurídica. Verificar a existência de cláusulas nulas e/ou restritivas.		PROCURADORIA	
Ação de Contingência		Responsável	
Providenciar a publicação e reiniciar a contagem do prazo de apresentação da proposta.		CGC/DCOS/PROAD	

Risco 04: Designação de Fiscal de Contrato sem capacidade técnica para desempenho da atividade.			
Probabilidade:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio	<input checked="" type="checkbox"/> Alto
Dano			
Comprometimento dos resultados esperados. Falhas na fiscalização do contrato.			
Ação Preventiva		Responsável	
Indicar servidores com conhecimento técnico na área do objeto do contrato. Promover capacitação do Fiscal/Gestor do contrato.		DIM/SI e DGP/PROAD	
Ação de Contingência		Responsável	
Substituir fiscal não capacitado para a fiscalização do objeto contratado.		DIM/SI	

Risco 05: Execução dos serviços prestados em desacordo com o contrato.			
Probabilidade:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio	<input checked="" type="checkbox"/> Alto
Dano			
Prejuízo ao erário			
Ação Preventiva		Responsável	
Notificar e solicitar a resolução imediata		FISCAL	
Ação de Contingência		Responsável	
Aplicar sanções previstas no contrato.		CGC/DCOS/PROAD	



Risco 06: Mão de obra insuficiente a demanda local			
Probabilidade:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio	<input checked="" type="checkbox"/> Alto
Dano			
Prejuízo aos usuários da cantina quanto a qualidade dos serviços prestados.			
Ação Preventiva		Responsável	
Notificar imediatamente a contratada para aumento de efetivo.		FISCAL	
Ação de Contingência		Responsável	
Registrar notificação no Relatório Circunstanciado e no IMR. Aplicar sanções previstas no contrato.		FISCAL	

Risco 07: Prorrogação contratual não vantajosa.			
Probabilidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio	<input checked="" type="checkbox"/> Alto
Dano			
Prejuízo ao erário.			
Ação Preventiva		Responsável	
Realizar pesquisa de preços com antecedência, com vista a constatar a vantajosidade da prorrogação do contrato.		FISCAL	
Ação de Contingência		Responsável	
Negociar junto à contratada, preços mais vantajosos. Não sendo possível, abertura de novo processo licitatório.		FISCAL/ CGC/DCOS/PROAD	

Risco 08: Não apresentação de garantias da execução contratual			
Probabilidade:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio	<input checked="" type="checkbox"/> Alto
Dano			
Prejuízo ao erário.			
Ação Preventiva		Responsável	
Exigir, como condição para início dos serviços, garantias de execução contratual para cobertura de despesa pelo inadimplemento de obrigações trabalhistas, previdenciárias e prejuízos a terceiros.		CGC/DCOS/PROAD	
Ação de Contingência		Responsável	
Retenção de valores correspondentes a garantia até sua efetivação. Execução da apólice de seguro.		CGC/DCOS/PROAD	



Risco 09: Garantias do contraditório e ampla defesa da concessionária na ocorrência de sanções			
Probabilidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio	<input checked="" type="checkbox"/> Alto
Dano			
Impossibilidade de reparação dos prejuízos ocorridos.			
Ação Preventiva		Responsável	
Estabelecer ritos do processo administrativo disciplinar.		Equipe de Planejamento da Contratação	
Ação de Contingência		Responsável	
Oferecer as garantias constitucionais à empresa acusada.		CGC/DCOS/PROAD	

Risco 10: Não observar se requisitos do contrato foram plenamente atendidos no encerramento do contrato			
Probabilidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input checked="" type="checkbox"/> Médio	<input type="checkbox"/> Alto
Dano			
Prejuízo ao erário.			
Ação Preventiva		Responsável	
Verificar a inexistência de pendências e ressarcimentos.		FISCAL/ CGC/DCOS/PROAD	
Ação de Contingência		Responsável	
Notificar a contratada para regularizar as pendências, comunicar a seguradora dos inadimplementos, reter valores até o limite do ressarcimento.		FISCAL/ CGC/DCOS/PROAD	



ANEXO IV

ESPECIFICAÇÕES DAS MARMITEX

Marmitex tipo 1 (800g)	
O marmitex tipo 1 deverá ter aproximadamente 800 gramas e conter no mínimo a seguinte combinação:	
Arroz branco tipo 1	200g
Feijão tipo 1	100g
Carne vermelha	150g
Carne branca (frango, peixe ou porco)	100g
Macarrão ou outro tipo de massa	150g
Guarnição (legumes cozidos ou farofa)	100g
Salada de folhas com tomate	~
Total	800g

Tabela1

Marmitex tipo 2 (600g)	
O marmitex tipo 2 deverá ter aproximadamente 600 gramas e conter no mínimo a seguinte combinação:	
Arroz branco tipo 1	150g
Feijão tipo 1	80g
Carne vermelha	100g
Carne branca (frango, peixe ou porco)	100g
Macarrão ou outro tipo de massa	100g
Guarnição (legumes cozidos ou farofa)	70g
Salada de folhas com tomate	~
Total	600g

Tabela2

Marmitex tipo 3 (400g)	
O marmitex tipo 3 deverá ter aproximadamente 400 gramas e conter no mínimo a seguinte combinação:	
Arroz branco tipo 1	100g
Feijão tipo 1	60g
Carne vermelha	80g
Carne branca (frango, peixe ou porco)	80g
Guarnição (legumes cozidos ou farofa)	80g
Salada de folhas com tomate	~
Total	400g

Tabela3

Os alimentos descritos nas tabelas 1,2 e 3, deverão estar acondicionados em embalagens de isopor, em local apropriado e com talheres descartáveis.



ANEXO V

ESPECIFICAÇÕES DAS REFEIÇÕES “A LA CARTE”

REFEIÇÃO tipo 1 (800g)	
A refeição tipo 1 deverá ter aproximadamente 800gramas e conter no mínimo a seguinte combinação:	
Arroz branco tipo 1	200g
Feijão tipo 1	100g
Carne vermelha	150g
Carne branca (frango, peixe ou porco)	100g
Macarrão ou outro tipo de massa	150g
Guarnição (legumes cozidos ou farofa)	100g
Salada de folhas com tomate	~
Total	800g

Tabela1

REFEIÇÃO tipo 2 (600g)	
A refeição tipo 2 deverá ter aproximadamente 600 gramas e conter no mínimo a seguinte combinação:	
Arroz branco tipo 1	150g
Feijão tipo 1	80g
Carne vermelha	100g
Carne branca (frango, peixe ou porco)	100g
Macarrão ou outro tipo de massa	100g
Guarnição (legumes cozidos ou farofa)	70g
Salada de folhas com tomate	~
Total	600g

Tabela2

REFEIÇÃO tipo 3 (400g)	
A refeição tipo 3 deverá ter aproximadamente 400 gramas e conter no mínimo a seguinte combinação:	
Arroz branco tipo 1	100g
Feijão tipo 1	60g
Carne vermelha	80g
Carne branca (frango, peixe ou porco)	80g
Guarnição (legumes cozidos ou farofa)	80g
Salada de folhas com tomate	~
Total	400g

Tabela3

Os alimentos descritos nas tabelas 1,2 e 3, deverão ser apresentados em prato reutilizavel ou proposta equivalente, para consumo local dentro area destinada para esse fim e com talheres reutilizaveis.



ANEXO VI

Estudo Técnico Preliminar 230/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23068.042941/2022-55.

2. Descrição da necessidade

O Centro de Ciências da Saúde (CCS), da Universidade Federal do Espírito Santo – Ufes, conta com um espaço físico próprio destinado à exploração de uso por terceiros para a comercialização de lanches/refeições nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade, onde há um fluxo de estudantes, servidores e colaboradores, além de visitantes eventuais que carecem dessa comodidade, o que justifica a concessão do espaço a ser explorado por empresa especializada no ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor.

Assim, a realização de processo licitatório para a contratação de particular, por meio da concessão de uso comum do referido espaço disponível, em conformidade com os parâmetros contratuais previamente definidos, justifica-se por viabilizar o fornecimento diário de lanches/refeições à comunidade universitária do CCS e do seu entorno, bem como, suprir uma carência verificada neste segmento.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Infraestrutura de Maruípe (DIM/SI)	Guilherme Mendonça Bittencourt Carvalho

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A modalidade de licitação será o pregão eletrônico.

O regime de execução do processo licitatório será o de empreitada por preço global.

A Concessão se dará pelo período de 12 (doze) meses, a partir da entrega do imóvel à licitante vencedora, podendo ser prorrogado, mediante prévia negociação entre a CONCEDENTE e a CONCESSIONÁRIA, desde que não haja impedimento na Lei 8666 de 21/06/1993 e alterações posteriores, na Lei 6.120/74 e alterações posteriores, na Lei 8.987 de 13/02/95 e nas demais legislações aplicáveis.

A CONCESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, que poderá ser realizada no interesse da Administração, desde que não haja impedimentos legais.

As possíveis prorrogações contratuais estarão condicionadas:

- À compatibilidade dos preços contratados com aqueles praticados no mercado em relação à realização de uma nova licitação;
- Declaração, em relação à CONCESSIONÁRIA, da inexistência de inidoneidade ou suspensão no âmbito da União ou da própria CONCEDENTE, enquanto perdurarem os efeitos;
- A empresa contratada deverá atender, no que couber, aos critérios de sustentabilidade ambiental previstos na Instrução Normativa SLTI/MPOG n.o 01, de 19/01/2010;
- Para a correta prestação do serviço, a empresa contratada, após apresentar no certame todos os requisitos para sua habilitação, deverá disponibilizar uniformes e equipamentos de proteção individual, conforme a necessidade de cada cargo, além de obedecer às cláusulas da Convenção Coletiva de Trabalho da categoria dos profissionais a serem contratados;
- Demais requisitos estarão descritos detalhadamente no Termo de Referência.

Não se vislumbra solução de mercado alternativa que justifique a comparação. Não há necessidade de transição contratual.



5. Levantamento de Mercado

Em pesquisa mercadológica, foi identificado que há inúmeras empresas no mercado local que possuem capacidade técnica para atendimento à demanda, não havendo quantidade restrita de fornecedores.

6. Descrição da solução como um todo

Trata-se de concessão para exploração de serviços de CANTINA, para o fornecimento de lanches/refeições no CCS. A solução técnica e econômica adotada se justifica pela necessidade de propiciar a comunidade universitária, bem como a visitantes, um local que ofereça lanches/refeições nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade. A demanda é de elevado interesse institucional, proporcionando à comunidade universitária e à população um espaço adequado para viabilizar o fornecimento diário de lanches/refeições, bem como suprir uma carência verificada neste segmento.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Concessão de espaço físico próprio, com área total de 78,5 m2, localizado nas dependências do Restaurante Universitário, no campus Thomaz Thomazi, da Universidade Federal do Espírito Santo, situado à Av. Marechal Campos, 1.468, Maruípe, CEP 29.040-090, Vitória/ES.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 3.002,60

O valor estimado para o serviço é de R\$ 3.002,60 (três mil, dois reais e sessenta centavos) mensais, conforme laudo de avaliação da COPEA UFES.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando que a contratação é para a exploração de espaço físico destinado à exploração de uso por terceiros para a comercialização de lanches/refeições, não é possível o parcelamento da contratação.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Não há previsão, considerando tratar-se de uma receita a ser gerada para a Universidade.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A concessão do espaço para exploração de serviços de Cantina por empresa do ramo, preencherá uma demanda prioritária da Universidade, conforme descrito na Descrição da Necessidade.

13. Providências a serem Adotadas

Disponibilizar o espaço para a concessão e definir a gestão e a fiscalização do contrato.



14. Possíveis Impactos Ambientais

Na concessão em questão não se verifica impactos ambientais relevantes.

Entretanto, de acordo com a Instrução Normativa no 01 - SLTI/MOPG, de 19 de janeiro de 2010, a CONCESSIONÁRIA deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços:

- Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto no 48.138, de 08 de outubro de 2003;
- Observar a Resolução CONAMA no 20, de 07 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços; Realizar
- um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- Realizar a separação dos resíduos recicláveis na fonte geradora e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE no 6, de 03 de novembro de 1995 e do Decreto no 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- Armazenar e destinar adequadamente as pilhas, baterias e lâmpadas fluorescentes usadas ou inservíveis, segundo dispostona NBR 10.004 e na Resolução CONAMA no 257, de 30 de junho de 1999.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos técnicos preliminares demonstram que a contratação é viável.

16. 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](#).

IGOR DA SILVA ERLER

Membro da comissão de contratação

GUILHERME MENDONCA BITTENCOURT CARVALHO

Membro da comissão de contratação

RODRIGO COFFLER BATISTA

Membro da comissão de contratação





ANEXOS ASSINADOS

Data e Hora de Criação: 29/08/2023 às 09:59:19

Documentos que originaram esse envelope:

- ANEXOS ASSINADOS.pdf (Arquivo PDF) - 11 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: c68b510e15ccb256be43c3836922bd74980bbebd455259e7d20713ee2717

[SHA512]: 5483fb20e6c2833742810993907f893f866ee41bcdca7d176104de1ddd0b73bc4c112e50d68ed230d868e39687314ad8881f18328bca8b395d5e2892d5fd5ad9

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



ASSINADO - Guilherme Mendonca Bittencourt Carvalho (guilherme.m.carvalho@ufes.br)

Data/Hora: 29/08/2023 - 10:11:20, IP: 200.137.65.103, Geolocalização: [-20.297923, -40.315705]

[SHA256]: 9a84dc0d2cec8be4b65fdea65d05d95ef37bc0aa4e64f5a938283318d4e2d637



ASSINADO - Igor Da Silva Erler (igor.erler@ufes.br)

Data/Hora: 29/08/2023 - 10:00:03, IP: 177.205.254.214, Geolocalização: [-20.246987, -40.271084]

[SHA256]: 0f94e8cc9230e1475e785ec5dc39f5eff9a947a0dbf559dd9c90964aac2636e8



ASSINADO - Rodrigo Coffler Batista (rodrigo.c.batista@ufes.br)

Data/Hora: 29/08/2023 - 10:04:13, IP: 200.137.65.103

[SHA256]: 7d8b0d7f52e3881491ddb0952a5f044da42be1a933036fcf8691b49542c2432b

Histórico de eventos registrados neste envelope

29/08/2023 10:11:20 - Envelope finalizado por guilherme.m.carvalho@ufes.br, IP 200.137.65.103

29/08/2023 10:11:20 - Assinatura realizada por guilherme.m.carvalho@ufes.br, IP 200.137.65.103

29/08/2023 10:11:14 - Envelope visualizado por guilherme.m.carvalho@ufes.br, IP 200.137.65.103

29/08/2023 10:04:13 - Assinatura realizada por rodrigo.c.batista@ufes.br, IP 200.137.65.103

29/08/2023 10:04:10 - Envelope visualizado por rodrigo.c.batista@ufes.br, IP 200.137.65.103

29/08/2023 10:00:03 - Assinatura realizada por igor.erler@ufes.br, IP 177.205.254.214

29/08/2023 09:59:43 - Envelope registrado na Blockchain por igor.erler@ufes.br, IP 177.205.254.214

29/08/2023 09:59:39 - Envelope encaminhado para assinaturas por igor.erler@ufes.br, IP 177.205.254.214

29/08/2023 09:59:22 - Envelope criado por igor.erler@ufes.br, IP 177.205.254.214