

# ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo Administrativo nº 23068.033752/2020-20

## CONTRATAÇÃO DE SOFTWARE PARA GESTÃO DE RESTAURANTES

Vitória, Janeiro de 2021

## Histórico de Revisões

Data	Versão	Descrição	Autor
31/12/2020	1.0	Finalização da primeira versão do documento	Equipe de Planejamento da Contratação

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

### INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Oficialização da Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

**Referência: Art. 11 da IN SGD/ME nº 1/2019.**

### 1 – DEFINIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DAS NECESSIDADES E REQUISITOS

#### 1.1. Identificação das necessidades de negócio

O presente estudo visa à contratação de software especializado para gestão dos restaurantes universitários (RU's) de Vitória-ES, São Mateus-ES e Alegre-ES, com implantação, treinamento, manutenção e suporte técnico, no âmbito da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), contemplando, no mínimo, as funcionalidades de gestão de planejamento e produção, controle de estoque e geração de informações de custo, (i) por unidade do Restaurante da UFES; e (ii) de forma centralizada, em substituição ao atual contrato de nº 12/2018, com o intuito de:

- a) Contribuir para o aprimoramento das atividades de planejamento da alimentação nos diversos RU's da UFES, melhorando assim, a percepção da qualidade dos serviços prestados;
- b) Permitir a gestão dos estoques de forma eficiente, contribuindo para um maior controle e transparência;

- c) Produzir informações úteis e seguras no âmbito operacional e gerencial;
- d) Bem como contribuir para a otimização das atividades desempenhadas pela Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR) da UFES, já que um sistema informatizado permite uma gestão melhor e mais eficiente.

Ressalta-se que a estrutura organizacional dos RU's é complexa, havendo uma grande variabilidade de itens adquiridos, exigindo controle rigoroso tanto no que tange ao planejamento de cardápios, quanto ao estoque e custos tornando o controle manual inviável, considerando o volume das demandas.

## **1.2. Identificação das necessidades tecnológicas**

A DGR, como setor responsável por gerir todos os RU's da UFES, atende diariamente cerca de 6.000 alunos e demais usuários, por meio da produção de refeições para o almoço e jantar, apresentando variações na demanda de fornecimento de acordo com a proporção da ampliação de vagas, do horário de atendimento e da oferta de novos cursos na universidade

Dada a demanda e buscando entregar serviços com adequado nível de qualidade e eficiência, busca-se a contratação de um software especializado para a gestão dos RU's, o qual deverá permitir, quanto aos **requisitos funcionais**, no mínimo:

### 1.2.1. Em termos de planejamento:

- Possibilitar a previsão de consumo por serviço cadastrado tanto de gêneros alimentícios, de produtos e ferramentas de limpeza, materiais descartáveis quanto de itens de galheteiro (sal, pimenta e demais condimentos);
- Executar análise de custos do cardápio durante sua elaboração;
- Possibilitar o apontamento de perdas e consumo para elaboração de custos;
- Cadastrar unidades de medida (sigla e descrição) para medição dos produtos, tais como: Bj – bandeja; Kg –quilo;
- Cadastrar as possíveis variações de unidade de medida para um produto específico com conversões. Ex: Arroz: fardo, quilo, pacote 5 Kg, etc;
- Cadastrar no sistema todas as receitas com quantitativo per capita e fichas técnicas utilizadas;
- Desejável cadastrar informações nutricionais dos produtos cadastrados no sistema;
- Possibilitar a programação dos dias para elaboração de cardápios – Calendário de Cardápio;

- Informar todos os dias em que não ocorrer funcionamento na unidade, entrega de mercadorias (compras) e calendário bancário, isto é, calendário de dias não úteis;
- Permitir cópia de cardápios mensais para outros meses e até mesmo outras unidades;
- Possibilitar o cálculo da quantidade de produtos que serão utilizados em um período determinado para realização do cardápio elaborado;
- Possibilitar baixa dos produtos no estoque do serviço planejado. Ex: almoço;
- Possibilitar a elaboração de cardápios por um período mínimo de 3 meses.
- Possibilitar o cadastro por restaurante de todos os serviços fornecidos, tais como: almoço, jantar, etc;
- Possibilitar cadastro e futuras alterações, por restaurante, de estruturas de cardápio, . Ex: Salada, Prato Principal, Guarnição, Sobremesa,etc;
- Medição de efetivos total e por restaurante – informar no sistema, separado por restaurante, o número de comensais que realmente consumiram um determinado serviço e o número total de comensais por serviço;
- Emitir relatórios com visualização gráfica.

#### 1.2.2. Em termos de controle de estoque:

- Possibilitar o registro de entradas e saídas de produtos do estoque e notas fiscais, atualizando os saldos e valores a cada lançamento;
- Possibilitar o registro e controle dos lançamentos de saída de produtos do estoque (retiradas para consumo da produção, transferências, perdas, etc.), com atualização *on-line* dos saldos e valores a cada lançamento;
- Possibilitar o controle de estoque, através do saldo atual disponível e determinação do estoque mínimo necessário;
- Possibilitar o lançamento do inventário inicial de estoque e ajustes de saldos com controle de usuários previamente autorizados;
- Possibilitar ajustes no estoque do sistema de acordo com as quantidades do estoque físico real, caso estejam diferentes;
- Recalcular estoque a cada movimentação e ou ajuste realizado;
- Emitir relatórios (*on-line*) de consumo, movimentação e posição de estoque, analítico e sintético, por período, com visualização gráfica e opções de exportação em PDF ou

Planilha;

- Cadastros diversos, principalmente de produtos e de almoxarifados;
- Possibilitar a administração de lotes e da validade de todos os produtos estocados;
- Emitir relatório para inventário (posição do estoque registrado no sistema, de cada produto, com disponibilização de campos em branco para registro do estoque físico); Análise de ressurgimento de estoque (a partir do estoque mínimo) e projeção de estoque; relatórios de curva ABC, etc.

1.2.3. Em termos de apuração dos custos:

- Possibilitar a avaliação dos custos da produção com gráficos e relatórios gerenciais;
- Possibilitar a avaliação dos custos diretos da produção das refeições (matéria-prima, materiais de higienização e limpeza, mão de obra terceirizada, etc.);
- Possibilitar a apuração do custo unitário da refeição, com a possibilidade de imputação/rateio de outros custos (mão de obra terceirizada, gás, etc.);
- Emitir relatórios para análises: comparativos relativos a custos e consumo (planejado x realizado); demonstrativos de custos do planejamento de determinado período, bem como da realização dos mesmos demonstrativos de: custo da unidade de refeição, custos de pratos e dos possíveis desvios de consumo;
- Possibilitar a identificação dos desvios dos custos planejados e suas causas;
- Curva ABC;
- Análises gerenciais diversas.

### **1.3. Demais requisitos necessários e suficientes à escolha da solução de TIC**

Quanto aos **requisitos não funcionais**, são suficientes para a pretensa contratação os elencados a seguir:

1.3.1. O sistema a ser entregue deverá ser software web hospedado em servidor cloud (em nuvem), assim como o banco de dados, ambos disponíveis 24 horas por dia;

1.3.2. O sistema deverá permitir, ao final da vigência contratual, a migração de todos os dados para outro sistema/software;

1.3.3. A instalação deverá ser totalmente providenciada em cada uma das unidades dos Restaurantes da UFES no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data de assinatura entre

as partes, novo prazo pode ser acordado conforme as necessidades da DGR;

1.3.4. É de responsabilidade da empresa a importação inicial de todos os produtos cadastrados e ofertados no sistema atual para o sistema novo, evitando o preenchimento manual da carga inicial de uso do sistema;

1.3.5. O treinamento poderá ser realizado remotamente, com início previsto para até 5 (cinco) dias úteis após a instalação do sistema, com disponibilização de instrutor/consultor da empresa contratada e duração mínima de 30 horas. Também deverá ser disponibilizado o material didático (manuais completos dos módulos adquiridos, informativos, etc.) aos participantes;

1.3.6. A empresa contratada deverá garantir a fidedignidade dos dados registrados no software, permitindo acesso integral a todo o histórico de operações registradas no sistema, a qualquer tempo;

1.3.7. O serviço de suporte e atendimento ao usuário deverá ser disponibilizado em horário comercial via e-mail, webconferência, whatsapp e/ou telefone/celular;

1.3.8. Os serviços de suporte técnico terão início em até 12 horas após a abertura do chamado pela UFES, uma solução provisória deverá ser apresentada em até 24 horas e a solução definitiva em até 96 horas;

1.3.8.1. No caso de recorrência do problema que originou o chamado, os serviços de diagnóstico e correção deverão ser executados sem ônus para a UFES.

1.3.8.2. Para os casos que a contratada não oferecer a solução no prazo estabelecido, deverá ser oficializada a Contratante através de comunicação eletrônica ao Fiscal ou Gestor do Contrato. Um novo prazo poderá ser acordado para solução definitiva. Em caso de não resposta no prazo acordado, deve-se aplicar as advertências ou penalidades previstas em Lei;

1.3.9. A contratada deverá manter backup com periodicidade diária de todas as informações e dados, incluindo, no mínimo, as informações contidas no estoque, custos, receitas, cardápio.

1.3.9.1. A contratada deverá manter backup diário do banco de dados nos últimos 90 dias;

1.3.9.2. A contratada deverá disponibilizar, sempre que solicitada, as informações de backup em um ambiente amigável, de fácil acesso, preferencialmente em um ambiente de consulta/auditoria.

1.3.10. O sistema deverá permitir, ao final da vigência contratual, a leitura das informações e a migração de todos os dados para outro sistema/software.

1.3.11. A CONTRATADA deverá disponibilizar os dados no formato XLS, XML ou outro que seja possível a migração dos dados, quando solicitado.

1.3.12. A contratada deve disponibilizar o software contemplando sempre sua versão mais atual,

disponibilizada no mercado, além de manutenção periódica;

1.3.13. A contratada deverá observar a Lei Geral de Proteção de dados – LGPD, fornecer a política de segurança da informação, manter sigilo, sob pena de responsabilidades civis, penais e administrativas, sobre todo e qualquer assunto de interesse da CONTRATANTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste Contrato devendo orientar seus empregados nesse sentido;

1.3.13.1. Manter, em caráter confidencial, mesmo após o término do prazo de vigência ou rescisão do contrato, as informações relativas à política de segurança adotada pela CONTRATANTE.

1.3.13.2. Executar todos os testes de segurança necessários e definidos na legislação pertinente, quando couber.

## 2– ESTIMATIVA DA DEMANDA– QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS

2.1. O sistema a ser entregue deverá permitir o cadastramento, com controle independente entre si, de três unidades operacionais, conforme detalhadas a seguir:

	Unidade	Perfil	Endereço
1	Restaurantes Universitários de Vitória	Restaurante universitário com oferta <i>self-service</i> e porcionamento	Av. Fernando Ferrari, n.º 514, Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória/ES.
2	Restaurantes Universitários de Alegre	Restaurante universitário com oferta <i>self-service</i> e porcionamento	Alto Universitário, s/nº, Guararema, CEP: 29.500.000, Alegre/ES.
3	Restaurante Universitário de São Mateus	Restaurante universitário com oferta <i>self-service</i> e porcionamento	BR 101 Norte, km 60, CEP: 29.932-540, São Mateus/ES.

2.2. A empresa contratada deverá permitir o acesso simultâneo de, no mínimo, 15 (quinze) usuários distribuídos entre as unidade, mediante disponibilização de *login* e senha, cabendo à DGR/UFES, ou a quem delegado por aquela, após a efetivação da contratação, a definição dos servidores que terão acesso ao sistema e do nível de acesso que cada um terá.

### 3– ANÁLISE DE SOLUÇÕES

Tendo em vista o encerramento, em 07 de dezembro de 2020, do atual contrato de fornecimento de software para gestão dos RU's da UFES. Considerando também que tal contrato não tem suprido de forma satisfatória as necessidades demandadas pela DGR. Foi realizada uma consulta junto à Superintendência de Tecnologia da Informação – STI/UFES, visando estimar a possibilidade de desenvolvimento de um sistema próprio para atender aos restaurantes.

Diante deste cenário, iniciamos a realização de diversas reuniões das quais participaram o Superintendente da STI, Renan Teixeira de Souza, o Analista de TI da STI indicado por ele, Alexandre Guilherme Nicco Coelho, e a Diretora da DGR, Amelia Lopes Lima. Contamos também com o apoio da equipe da Seção de Gestão de Processos e Projetos da UFES, Roquemar Baldam e Mirella Tofano Cuzzuol, bem como grande parte da equipe do setor requisitante.

As reuniões foram realizadas visando o levantamento das demandas da DGR, bem como os requisitos funcionais mínimos necessários para a elaboração de um sistema próprio. Após esta verificação, o analista Alexandre G. N. Coelho realizou um estudo contendo a análise para o desenvolvimento do software para a gestão dos RU's da UFES, a qual pode ser verificada nos anexos deste ETP.

Em suas conclusões o analista declara que

“conforme as funcionalidades listadas neste documento, torna-se extremamente difícil construir o software de apoio a gestão do RU-UFES, testado e homologado, até fevereiro de 2021, mesmo aumentando o número de desenvolvedores alocados para 2 (dois). Além disso, o prazo estimado acima não pode ser considerado algo contínuo, pois existem situações que podem gerar interrupções no processo de desenvolvimento, como, por exemplo, férias do(s) desenvolvedor(es) alocado(s).

Logo, pode ser válido iniciar, o mais rápido possível, o processo de compra/aquisição de um software terceiro, desde que atenda as necessidades do RU-UFES, pois parece ser uma solução com mais chances de cumprir esse prazo de funcionamento do RU-UFES em fevereiro de 2021.”

A partir de então, tendo em vista a impossibilidade de desenvolvimento de um software próprio em curto prazo, iniciou-se uma pesquisa a fim de identificar as soluções disponíveis no mercado, bem como aquelas utilizadas em outros órgãos públicos, capazes de atender às demandas dos RU's da UFES.

Desta forma, entramos em contato com 41 universidades federais, obtivemos retorno de 16 instituições e destas apenas duas informaram utilizar software similar ao objeto desse estudo,



porém o sistema era adquirido e operado pela empresa terceirizada que prestava serviço. A Universidade Federal da Grande Dourados, nos informou que também está em processo de análise da viabilidade de comprar ou desenvolver um sistema para o RU, pois o que utilizam atualmente foi adquirido há muitos anos e não atende mais às suas necessidades, além de não possuir atualizações para serem compradas. Ademais, a Universidade de Brasília nos respondeu informando que utiliza o sistema SISRU, desenvolvido pela própria universidade, porém este sistema é para gerenciar usuários e venda de tickets, o estoque e planejamento é gerido pela empresa terceirizada e a Universidade Estadual Do Sudoeste Da Bahia, nos informou que faz a gestão do RU por meio de uma empresa prestadora de serviço terceirizada que é responsável pelo armazenamento, pela produção das refeições e por servi-las. Desta forma, o trabalho da equipe da nutrição consiste apenas no controle da qualidade e dos usuários do serviço.

Conforme as pesquisas realizadas, não foram identificados softwares públicos que tenham as especificações necessárias para utilização na Instituição.

Por último, com o auxílio do integrante administrativo Kaio Regattieri dos Santos, foram enviados e-mails para as diversas empresas que oferecem software para gestão de alimentação no mercado privado, a fim de identificar o custo dessas soluções, bem como as que atendem às necessidades da DGR. Os resultados obtidos estão postos a seguir.

Considera-se para análise comparativa os padrões de modelos do Governo Federal ePing, eMag, ePwg, e-Arq e ICP-Brasil descritos abaixo:

### **Padrões de Interoperabilidade de Governo Eletrônico - ePing**

A arquitetura de Padrões de Interoperabilidade (ePing) define um conjunto mínimo de premissas, políticas e especificações técnicas que regulamentam a utilização da Tecnologia de Informação e Comunicação no Governo Federal, estabelecendo as condições de interação com os demais Poderes e esferas de governo e com a sociedade em geral.

Portaria STLI nº 92/2014: Institucionaliza os Padrões de Interoperabilidade de Governo Eletrônico - e-PING, no âmbito do Sistema de Administração dos Recursos de Informação e Informática – SISP, cria sua Coordenação, definindo a competência de seus integrantes e a forma de atualização das versões do Documento.

### **Modelo de Acessibilidade em Governo Eletrônico - eMag**

O Modelo de Acessibilidade em Governo Eletrônico (eMAG) consiste em um conjunto de recomendações a ser considerado para que o processo de acessibilidade dos sítios e portais do governo brasileiro seja conduzido de forma padronizada e de fácil implementação. Portaria SLTI nº 03/2007: Institucionaliza o Modelo de Acessibilidade em Governo Eletrônico - e-MAG, no âmbito do Sistema de Administração dos Recursos de Informação e Informática – SISP.

### **Padrões Web em Governo Eletrônico - ePwg**

São recomendações de boas práticas agrupadas em formato de cartilhas com o objetivo de aprimorar a comunicação e o fornecimento de informações e serviços prestados por meios eletrônicos pelos órgãos do Governo Federal.

### **Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil**

A Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP-Brasil é uma cadeia hierárquica de confiança que viabiliza a emissão de certificados digitais para identificação virtual do cidadão. Medida Provisória nº 2.200-2/2001: Institui a Infra-Estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil, transforma o Instituto Nacional de Tecnologia da Informação em autarquia, e dá outras providências.

### **Modelo de Requisitos para Sistemas Informatizados de Gestão Arquivística de Documentos - e-ARQ Brasil**

Objetivos: Orientar a implantação da gestão arquivística de documentos arquivísticos digitais e não digitais; Fornecer especificações técnicas e funcionais, além de metadados, para orientar a aquisição e/ou a especificação e desenvolvimento de sistemas informatizados de gestão arquivística de documentos.

#### **3.1 – IDENTIFICAÇÃO DAS SOLUÇÕES**

<b>Id</b>	<b>Descrição da solução (ou cenário)</b>
<b>1</b>	Software CzCook – Versão Light
<b>2</b>	Software Genial Operacional
<b>3</b>	Software CookGo
<b>4</b>	Software Softcook
<b>5</b>	Software Tecfood Mobile

#### **3.2 – ANÁLISE COMPARATIVA DE SOLUÇÕES**

A análise comparativa de soluções, nos termos do inc. II do art. 11 da IN-01/2019/SGD, visa elencar as alternativas de atendimento à demanda considerando, além do aspecto econômico, os aspectos qualitativos em termos de benefícios para o alcance dos objetivos da contratação.

O objeto da demanda envolve a contratação de software especializado para gestão dos restaurantes universitários, incluindo implantação, treinamento, manutenção e suporte técnico, contemplando, no mínimo, as funcionalidades de gestão de planejamento e produção, controle de estoque e geração de informações de custo.

Desta forma, com base nas alternativas identificadas no tópico anterior, foram realizadas as devidas análises, conforme sintetiza os quadros a seguir:

<b>SOLUÇÃO 1: Software Czcook Versão Light</b>			
<b>Entidade</b>	Não identificada.		
<b>Fornecedor</b>	Selux Tecnologia em Informática Ltda / Cozinhanet Gastronomia & Negócios		
<b>Características gerais do Software</b>	Apresenta como ferramentas o registro de matérias-primas; registro de receitas; planejamento de cardápio e demanda, fechamento de custos.		
<b>Características Técnicas</b>			
<b>Versão</b>	<b>Versão 2.3</b>		
Compatível com quais Sistemas operacionais?	O sistema está desenvolvido para Sistema Operacional Windows 98 ou superior, em linguagem de programação "Power Builder", com banco de dados em "Sybase Anyware", projetado para multiusuário. A configuração mínima de equipamento para a execução deste sistema é: 01 Microcomputador PC, com processador Pentium ou Superior, HD de 10 megabytes de espaço disponível, unidade de CD ROM e Monitor de Vídeo de 800 x 600 pixels e fone/microfone para os treinamentos online.		
A UGR solicitante possui equipamentos que atendam aos requisitos de instalação (processador, espaço em disco, memória)?	( X ) Sim ( ) Não		
<b>Licenciamento</b>			
( ) Local (uma licença para cada computador – estática)			
( X ) Em rede (qualquer computador conectado à rede pode utilizar a mesma licença – dinâmica)			
( X ) Comercial ( ) Educacional			
( X ) Perpétua ( ) Válida por ..... meses			
Com mídia de instalação? ( ) Sim ( X ) Não			
<b>Informações comerciais</b>			
<b>Quantidade de licenças</b>	1		
<b>Usuários simultâneos</b>	15		
Existe solução similar disponível no Portal do Software Público Brasileiro ( <a href="http://www.softwarepublico.gov.br">http://www.softwarepublico.gov.br</a> )?	( ) Sim	( x ) Não	( ) Não se aplica
Atende os Padrões de Interoperabilidade de Governo Eletrônico - e-PING?	( ) Sim	( x ) Não	( ) Não se aplica
Atende o Modelo de Acessibilidade em Governo Eletrônico - e-MAG?	( ) Sim	( x ) Não	( ) Não

			se aplica
Atende às regulamentações da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras - ICP Brasil?	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Não se aplica
Atende o Modelo de Requisitos para Sistemas Informatizados de Gestão Arquivística de Documentos - e-ARQ Brasil?	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Não se aplica
<b>Análise da solução</b>			
<b>Especificação, composição ou características dos bens e serviços integrantes da solução:</b>	A solução apresenta módulos de planejamento e custos, porém não inclui funcionalidades para o controle de estoque. Além disso, a solução apresentada não é um software web, impedindo de ser hospedado e distribuído em nuvem (cloud).		
<b>Necessidade de adaptação, evolução ou melhorias do ambiente interno:</b> <i>(infraestrutura, hardware, software, pessoas, mobiliário, instalação elétrica, espaço adequado para prestação do serviço etc.)</i>	Não há.		
<b>Forma de aquisição:</b> <i>A possibilidade de aquisição na forma de bens ou contratação como serviço.</i>	Aquisição por meio da aquisição de licença de uso.		
<b>A solução é considerada viável?</b>	Sim ( <input type="checkbox"/> ) Não ( <input checked="" type="checkbox"/> )		

<b>SOLUÇÃO 2: Software Genial Operacional</b>	
<b>Entidade</b>	Não identificada.
<b>Fornecedor</b>	Genialnet Gestão e Tecnologia LTDA
<b>Características gerais do Software</b>	Permite realização de cadastros de clientes, unidades e receitas, controle de datas, metas e controle de custos, elaboração de cardápios, controle de estoque, compras e emissão de relatórios.
<b>Características Técnicas</b>	
Versão	Última versão
Compatível com quais Sistemas operacionais?	Windows
A UGR solicitante possui equipamentos que atendam aos requisitos de instalação (processador, espaço em disco, memória)?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
<b>Licenciamento</b>	
<input type="checkbox"/> Local (uma licença para cada computador – estática)	

<input checked="" type="checkbox"/> Em rede (qualquer computador conectado à rede pode utilizar a mesma licença – dinâmica)			
<input checked="" type="checkbox"/> Comercial		<input type="checkbox"/> Educacional	
<input type="checkbox"/> Perpétua		<input checked="" type="checkbox"/> Válida por ....12... meses	
Atualização sem custo durante a vigência do contrato.			
Com mídia de instalação? <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não			
<b>Informações comerciais</b>			
<b>Quantidade de licenças</b>	1		
<b>Usuários simultâneos</b>	15		
Existe solução similar disponível no Portal do Software Público Brasileiro ( <a href="http://www.softwarepublico.gov.br">http://www.softwarepublico.gov.br</a> )?	<input type="checkbox"/> Sim	<input checked="" type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Não se aplica
Atende os Padrões de Interoperabilidade de Governo Eletrônico - e-PING?	<input type="checkbox"/> Sim	<input checked="" type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Não se aplica
Atende o Modelo de Acessibilidade em Governo Eletrônico - e-MAG?	<input type="checkbox"/> Sim	<input checked="" type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Não se aplica
Atende às regulamentações da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras - ICPBrasil?	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Não se aplica
Atende o Modelo de Requisitos para Sistemas Informatizados de Gestão Arquivística de Documentos - e-ARQ Brasil?	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Não se aplica
<b>Análise da solução</b>			
<b>Especificação, composição ou características dos bens e serviços integrantes da solução:</b>	A solução possui módulos que permitem planejamento, controle de estoque e custos, com disponibilização completa dos módulos via Web.		
<b>Necessidade de adaptação, evolução ou melhorias do ambiente interno:</b> <i>(infraestrutura, hardware, software, pessoas, mobiliário, instalação elétrica, espaço adequado para prestação do serviço etc.)</i>	Não há.		
<b>Forma de aquisição:</b> <i>A possibilidade de aquisição na forma de bens ou contratação como serviço.</i>	Aquisição por meio de contrato de prestação de serviços.		
<b>A solução é considerada viável?</b>	Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/>		

<b>SOLUÇÃO 3: Software CookGo</b>			
<b>Entidade</b>	Não identificada.		
<b>Fornecedor</b>	CookGo		
<b>Características gerais do Software</b>	Permite o cadastro de fichas técnicas, mapa de produção, planejamento de cardápio, análise de custo, controle de estoque, compras e relatórios.		
<b>Características Técnicas</b>			
Versão	Última versão		
Compatível com quais Sistemas operacionais?	Windows		
A UGR solicitante possui equipamentos que atendam aos requisitos de instalação (processador, espaço em disco, memória)?	( x ) Sim      ( ) Não		
<b>Licenciamento</b>			
( ) Local (uma licença para cada computador – estática)			
( X ) Em rede (qualquer computador conectado à rede pode utilizar a mesma licença – dinâmica)			
( X ) Comercial      ( ) Educacional			
( ) Perpétua      ( X ) Válida por ....12... meses			
Atualização sem custo por .....12..... meses			
Com mídia de instalação?    ( ) Sim      ( x ) Não			
<b>Informações comerciais</b>			
<b>Quantidade de licenças</b>	3		
<b>Usuários simultâneos</b>	15		
Existe solução similar disponível no Portal do Software Público Brasileiro ( <a href="http://www.softwarepublico.gov.br">http://www.softwarepublico.gov.br</a> )?	( ) Sim	( X ) Não	( ) Não se aplica
Atende os Padrões de Interoperabilidade de Governo Eletrônico - e-PING?	( ) Sim	( X ) Não	( ) Não se aplica
Atende o Modelo de Acessibilidade em Governo Eletrônico - e-MAG?	( ) Sim	( x ) Não	( ) Não se aplica
Atende às regulamentações da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras - ICP Brasil?	( ) Sim	( ) Não	( x ) Não se aplica
Atende o Modelo de Requisitos para Sistemas Informatizados de Gestão Arquivística de Documentos - e-ARQ Brasil?	( ) Sim	( ) Não	( x ) Não se aplica

Análise da solução	
<b>Especificação, composição ou características dos bens e serviços integrantes da solução:</b>	A solução possui módulos que permitem planejamento, controle de estoque e custos.
<b>Necessidade de adaptação, evolução ou melhorias do ambiente interno:</b> (infraestrutura, hardware, software, pessoas, mobiliário, instalação elétrica, espaço adequado para prestação do serviço etc.)	Não há.
<b>Forma de aquisição:</b> A possibilidade de aquisição na forma de bens ou contratação como serviço.	Aquisição por meio de contrato de prestação de serviços.
<b>A solução é considerada viável?</b>	Sim ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Não ( <input type="checkbox"/> )

SOLUÇÃO 4: Software Softcook	
<b>Entidade</b>	Não identificada.
<b>Fornecedor</b>	Softcook Sistemas Ltda
<b>Características gerais do Software</b>	Permite gestão de múltiplos contratos (clientes); Gestão individual por filial ou unidade operacional; Resultado operacional levando em consideração consumo de matéria-prima, custos indiretos, custos com mão de obra, impostos, gás, administração etc. Oferece uma visão gerencial de toda a empresa; O sistema disponibiliza relatórios para todos os módulos e funcionalidades (Planejamento, Controles, Compras e Financeiro), podendo ser personalizados conforme necessidades.
Características Técnicas	
<b>Versão</b>	-
<b>Compatível com quais Sistemas operacionais?</b>	Aplicativo e banco de dados rodando em servidor Windows Server 2012 R2, hospedados em Cloud Computing.
<b>A UGR solicitante possui equipamentos que atendam aos requisitos de instalação (processador, espaço em disco, memória)?</b>	( <input checked="" type="checkbox"/> ) Sim ( <input type="checkbox"/> ) Não

Licenciamento			
( ) Local (uma licença para cada computador – estática)			
( x ) Em rede (qualquer computador conectado à rede pode utilizar a mesma licença – dinâmica)			
( X ) Comercial		( ) Educacional	
( ) Perpétua		( X ) Válida por ....12..... meses	
Atualização sem custo por .....12..... meses			
Com mídia de instalação? ( ) Sim ( x ) Não			
Informações comerciais			
Quantidade de licenças	1		
Usuários simultâneos	15		
ACESSIBILIDADE			
Existe solução similar disponível no Portal do Software Público Brasileiro ( <a href="http://www.softwarepublico.gov.br">http://www.softwarepublico.gov.br</a> )?	( ) Sim	( x ) Não	( ) Não se aplica
Atende os Padrões de Interoperabilidade de Governo Eletrônico - e-PING?	( ) Sim	( x ) Não	( ) Não se aplica
Atende o Modelo de Acessibilidade em Governo Eletrônico - e-MAG?	( ) Sim	( x ) Não	( ) Não se aplica
Atende às regulamentações da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras - ICPBrasil?	( ) Sim	( ) Não	( x ) Não se aplica
Atende o Modelo de Requisitos para Sistemas Informatizados de Gestão Arquivística de Documentos - e-ARQ Brasil?	( ) Sim	( ) Não	( x ) Não se aplica
Análise da solução			
<b>Especificação, composição ou características dos bens e serviços integrantes da solução:</b>	A solução permite cadastros, planejamento de receitas e cardápios, controles, demandas de compras e módulo financeiro, porém é desenvolvida em plataforma Delphi, não permitindo a hospedagem e a distribuição do software em nuvem (cloud)		
<b>Necessidade de adaptação, evolução ou melhorias do ambiente interno:</b> <i>(infraestrutura, hardware, software, pessoas, mobiliário, instalação elétrica, espaço adequado para prestação do serviço etc.)</i>	Não há.		
<b>Forma de aquisição:</b> <i>A possibilidade de aquisição na forma de bens ou contratação como serviço.</i>	Aquisição por meio de contrato de prestação de serviços.		



<b>A solução é considerada viável?</b>	Sim ( <input type="checkbox"/> ) Não ( <input checked="" type="checkbox"/> )
--	--

<b>SOLUÇÃO 5: Software Tecfood Mobile</b>			
<b>Entidade</b>	Não identificada.		
<b>Fornecedor</b>	Teknisa Service LTDA e Teknisa Software LTDA		
<b>Características gerais do Software</b>	Software Tecfood com módulos de planejamento da alimentação industrial, estoque e custos. Com infraestrutura em nuvem (Saas).		
<b>Características Técnicas</b>			
Versão	Última versão		
Compatível com quais Sistemas operacionais?	Compatível com Windows e Linux		
A UGR solicitante possui equipamentos que atendam aos requisitos de instalação (processador, espaço em disco, memória)?	( <input checked="" type="checkbox"/> ) Sim ( <input type="checkbox"/> ) Não		
<b>Licenciamento</b>			
( <input type="checkbox"/> ) Local (uma licença para cada computador – estática)			
( <input checked="" type="checkbox"/> ) Em rede (qualquer computador conectado à rede pode utilizar a mesma licença – dinâmica)			
( <input checked="" type="checkbox"/> ) Comercial ( <input type="checkbox"/> ) Educacional			
( <input type="checkbox"/> ) Perpétua ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Válida por ....12... meses			
Atualização sem custo durante a vigência do contrato.			
Com mídia de instalação? ( <input type="checkbox"/> ) Sim ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Não			
<b>Informações comerciais</b>			
<b>Quantidade de licenças</b>	3		
<b>Usuários simultâneos</b>	15		
Existe solução similar disponível no Portal do Software Público Brasileiro ( <a href="http://www.softwarepublico.gov.br">http://www.softwarepublico.gov.br</a> )?	( <input type="checkbox"/> ) Sim	( <input checked="" type="checkbox"/> ) Não	( <input type="checkbox"/> ) Não se aplica
Atende os Padrões de Interoperabilidade de Governo Eletrônico - e-PING?	( <input type="checkbox"/> ) Sim	( <input checked="" type="checkbox"/> ) Não	( <input type="checkbox"/> ) Não se aplica
Atende o Modelo de Acessibilidade em Governo Eletrônico - e-MAG?	( <input type="checkbox"/> ) Sim	( <input checked="" type="checkbox"/> ) Não	( <input type="checkbox"/> ) Não se aplica
Atende às regulamentações da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras - ICPBrasil?	( <input type="checkbox"/> ) Sim	( <input type="checkbox"/> ) Não	( <input checked="" type="checkbox"/> ) Não se aplica
Atende o Modelo de Requisitos para Sistemas Informatizados de Gestão	( <input type="checkbox"/> ) Sim	( <input type="checkbox"/> ) Não	( <input checked="" type="checkbox"/> ) Não

Arquivística de Documentos - e-ARQ Brasil?			se aplica
<b>Análise da solução</b>			
<b>Especificação, composição ou características dos bens e serviços integrantes da solução:</b>	A solução possui as funcionalidades necessárias para o planejamento da alimentação, controle de estoque e custos. Com disponibilização do sistema via web e armazenamento das informações em nuvem.		
<b>Necessidade de adaptação, evolução ou melhorias do ambiente interno:</b> <i>(infraestrutura, hardware, software, pessoas, mobiliário, instalação elétrica, espaço adequado para prestação do serviço etc.)</i>	Não há.		
<b>Forma de aquisição:</b>  <i>A possibilidade de aquisição na forma de bens ou contratação como serviço.</i>	Aquisição por meio de contrato de prestação de serviços.		
<b>A solução é considerada viável?</b>	Sim ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Não ( <input type="checkbox"/> )		

#### 4- REGISTRO DE SOLUÇÕES CONSIDERADAS INVIÁVEIS

Conforme já discutido em tópico anterior, o estudo realizado visando a criação de um Software Próprio pela equipe de tecnologia da UFES foi considerada inviável, em curto prazo, dado o tempo necessário para desenvolvimento, teste e homologação do sistema.

Desta forma, considerando que a DGR ficaria um longo período sem a disponibilidade de um sistema de gestão, o que prejudicaria substancialmente suas atividades, conclui-se pela necessidade de contratação de software de terceiros já disponível no mercado.

Sendo assim, para o atendimento da demanda em estudo foram identificadas, dentre as alternativas levantadas no item anterior, àquelas consideradas inviáveis. Portanto, abaixo segue a análise qualitativa e técnica, bem como a justificativa da inviabilidade.

##### **Solução 1: Contratação do Software CzCook – Versão Light**

O Software CzCook versão Light, fornecido pela empresa Selux Tecnologia em Informática Ltda, contempla principalmente as funções relacionadas ao planejamento das refeições. Dentre suas

funcionalidades, são citadas na proposta: o cadastro de matérias-primas e de receitas, a modelagem de cardápios, o planejamento de demanda, o fechamento de custeios e tabelas.

Apesar de ser um software utilizado em outras universidades, para as necessidades da DGR/UFES ele foi considerado inviável, principalmente, por não conter a opção de controle de estoque.

Ademais, tal sistema não possui os requisitos técnicos mínimos para satisfazer as necessidades da pretensa contratação, tendo em vista não se tratar de Software Web hospedado em servidor cloud (em nuvem), mas sim em plataforma Delphi.

#### **Solução 4: Contratação do Software Softcook**

O software Softcook, ofertado pela empresa Softcook Sistemas Ltda, oferece as funcionalidades relacionadas aos módulos de Planejamento, Controles, Compras e Financeiro. É possível observar em sua proposta que o módulo de Controles abrange as funcionalidades relacionadas ao estoque, desta forma, inicialmente seria um sistema capaz de suprir as demandas da DGR.

Porém, dentre os requisitos tecnológicos exigidos, observa-se que o software oferecido não atende a todos, por NÃO se tratar de Software Web hospedado em servidor cloud (em nuvem), mas sim em plataforma Delphi.

### **5 – ANÁLISE COMPARATIVA DE CUSTOS (TCO)**

#### **5.1 – CÁLCULO DOS CUSTOS TOTAIS DE PROPRIEDADE**

##### **Solução Viável 1 - Software Genial Operacional**

###### **Custo Total de Propriedade – Memória de Cálculo**

Implantação e treinamento: **R\$ 7.000,00**

Mensalidade/manutenção, suporte e assistência técnica p/ 3 unidades com 15 usuários simultâneos: **R\$ 1.876,00**

Total p/ os primeiros 12 meses: **R\$ 29.512,00**

##### **Solução Viável 2 - Software Tecfood Mobile**

###### **Custo Total de Propriedade – Memória de Cálculo**

Implantação e treinamento: <b>R\$ 4.900,00</b>
Mensalidade/manutenção, suporte e assistência técnica p/ 3 unidades com 15 usuários simultâneos: <b>R\$ 2.616,66</b>
Franquia extra Saas: R\$ 0,09/MB após ultrapassar 2.048 MB - não se aplica = <b>R\$ 0,00</b>
Total p/ os primeiros 12 meses: <b>R\$ 36.299,92</b>

<b>Solução Viável 3 - Software CookGo</b>
<b>Custo Total de Propriedade – Memória de Cálculo</b>
Implantação e treinamento: <b>R\$ 17.250,00</b>
Mensalidade/manutenção, suporte e assistência técnica p/ 3 unidades com 15 usuários simultâneos: <b>R\$ 1.049,70</b>
Total p/ os primeiros 12 meses: <b>R\$ 29.846,40</b>

## 5.2 – MAPA COMPARATIVO DOS CÁLCULOS TOTAIS DE PROPRIEDADE (TCO)

Descrição da solução	Estimativa de TCO ao longo dos anos			Total
	Ano 1	Ano 2	Ano 3	
Solução Viável 1	R\$ 29.512,00	R\$ 22.512,00	R\$ 22.512,00	<b>R\$ 74.536,00</b>
Solução Viável 2	R\$ 36.299,92	R\$ 31.399,92	R\$ 31.399,92	<b>R\$ 99.099,76</b>
Solução Viável 3	R\$ 29.846,40	R\$ 12.596,40	R\$ 12.596,40	<b>R\$ 55.039,20</b>

## 6– DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO DE TIC A SER CONTRATADA

Cabe aqui ressaltar que a opção pela contratação, exclusivamente, de Software Web hospedado em servidor nuvem (cloud) se dá devido:

1. Sua independência de sistema operacional, permitindo que usuários acessem o software via navegador (browser) por qualquer computador ou dispositivo com acesso a internet, como laptops, notebooks, tablets, celulares, etc.
2. A isenção da necessidade de fazer instalações de software em computadores ou dispositivos dos usuários, já que o acesso ao software é via navegador.
3. Facilidade e agilidade em correções e atualizações no software pela empresa fornecedora responsável, uma vez que atualizado o software no servidor de hospedagem, automaticamente todos os usuários terão acesso a última versão da Aplicação Web.
4. Redução das despesas operacionais, visto que ao contrário do sistema desktop (instalado em computadores), não torna necessário a intervenção da equipe de TI interna da UFES para manutenções, correções e instalações.
5. A mobilidade pode ser considerada uma grande vantagem estratégica, já que é importante em 4 pontos fundamentais:
  - 5.1. Mesmo que os computadores ou dispositivos de acesso sofram algum dano, os dados não são perdidos;
  - 5.2. O armazenamento em nuvem não exige espaço físico local (hardware);
  - 5.3. As informações podem ser acessadas mesmo quando não se está na UFES, de qualquer computador ou dispositivo com acesso a Internet.;
  - 5.4. Se houver a necessidade de gerenciar equipes externas, a mobilidade é um meio de fazer com que os colaboradores possam entrar no sistema — como no caso de cumprir ordens de serviço ou repassar pedidos, etc; Ou seja, essa flexibilidade garantida pela mobilidade ajuda a reduzir os custos e aumentar o controle sobre os processos, entre outros benefícios, mesmo que a equipe não esteja dentro da empresa.

A decisão de contratar somente um fornecedor para todos os módulos permitirá a utilização de um sistema único, poupando, assim, esforços com a integração entre os módulos no caso de serem contratados separadamente.

A solução permitirá a comunicação sistêmica entre todos os módulos em apenas uma plataforma, de maneira a possibilitar a interação entre todos os dados, reduzindo custo de tempo na operacionalidade dos usuários e garantindo autenticidade e integralidade das informações. Ainda, é importante lembrar que, para que haja um bom funcionamento da solução, é necessário que esses módulos sejam mantidos e atualizados por um só fornecedor.

Portanto, a contratação de apenas um fornecedor favorece o atendimento das necessidades levantadas, bem como reduz o risco nas integrações, além de ser mais viável conforme resultado de pesquisa de mercado.

## 7- ESTIMATIVA DE CUSTO TOTAL DA CONTRATAÇÃO

Os custos da presente contratação abrangem a licença de uso de software de gestão de restaurantes, com implantação, suporte, assistência técnica e treinamento para 3 (três) unidades e 15 (quinze) usuários simultâneos.

Para a estimativa do custo total da demanda, realizou-se a pesquisa de preços por meio de orçamentos enviados por fornecedores particulares, conforme pode ser verificado nos anexos a este ETP.

Desta forma, com base nos resultados obtidos, estima-se que o custo total da contratação para 12 (doze) meses é de R\$ 29.846,40, tomando por base o menor preço das soluções viáveis.

## 8- DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Declaramos que a aquisição na forma do item 6 (Detalhamento da Solução Proposta) é considerada viável sob o aspecto técnico e sob o aspecto econômico, considerando as premissas e demais informações deste documento. Portanto, submetemos este Estudo Técnico Preliminar para aprovação.

## 9 – APROVAÇÃO E ASSINATURA

A Equipe de Planejamento da Contratação foi instituída através do processo nº 23068.033752/2020-20 de 12 de agosto de 2020.

Conforme o § 2º do Art. 11 da IN SGD/ME nº 01, de 2019, o Estudo Técnico Preliminar deverá ser aprovado e assinado pelos Integrantes Técnicos e Requisitantes e pela autoridade máxima da área de TIC:

INTEGRANTE TÉCNICO	INTEGRANTES REQUISITANTES
<hr/> <p>Alexandre Guilherme Nicco Coelho</p> <p><b>Matrícula/SIAPE: 2681942</b></p>	<hr/> <p>Patrícia Vasconcelos Fontana Gasparini</p> <p><b>Matrícula/SIAPE: 3009431</b></p>

	<hr/> <p>Thayná Soares Lopes Ventura</p> <p><b>Matrícula/SIAPE: 1902868</b></p> <hr/> <p>Thanísia Valim Ferraz</p> <p><b>Matrícula/SIAPE: 2067730</b></p> <hr/> <p>Vanessa Fernandes Domiciano</p> <p><b>Matrícula/SIAPE: 2073515</b></p>
--	---

Vitória, 20 de janeiro de 2021.

<p><b>AUTORIDADE MÁXIMA DA ÁREA DE TIC</b></p> <p><b>(OU AUTORIDADE SUPERIOR, SE APLICÁVEL – § 3º do art. 11)</b></p>
<hr/> <p>Renan Teixeira de Souza</p> <p><b>Matrícula/SIAPE: 1175204</b></p> <p>Vitória, 20 de janeiro de 2021.</p>

ANEXOS:

1 - Análise para Desenvolvimento de Software.

2 - Orçamentos Enviados pelos Fornecedores.





## Análise para o Desenvolvimento do Software de Apoio a Gestão do RU-UFES

Por Alexandre G. Nicco Coelho (Analista de Tecnologia da Informação - UFES)

Criado em 27/10/2020 e Atualizado em 30/12/2020

Este documento tem como finalidade apresentar a análise realizada pelo autor para o desenvolvimento do software de apoio a gestão do RU-UFES.

### 1. Análise para o Desenvolvimento de Software de Apoio a Gestão do RU-UFES

Após a fase de **Especificação de Requisitos**, feita em conjunto com servidores do RU (UFES) e do departamento de processos (UFES), as seguintes funcionalidades foram estabelecidas para compor o software de apoio a gestão do RU-UFES a ser **possivelmente** desenvolvido, conforme mostra a tabela abaixo:

Funcionalidade	Perfil do Usuário	Descrição	Dados Necessários	Observações	Estimativa HHT
<b>Módulo Estoque</b>					
Cadastrar Usuários.	Administrador.	Criar, visualizar, editar e excluir um usuário.	Login e perfil (administrador, estoquista).	Nenhuma.	60
Cadastrar Restaurantes.	Administrador.	Criar, visualizar, editar e excluir um restaurante.	Nome.	Nenhuma.	20
Cadastrar Fornecedores.	Estoque.	Criar, visualizar, editar e excluir um fornecedor.	CNPJ e Razão Social.	Nenhuma.	20
Cadastrar Notas Fiscais.	Estoque.	Criar, visualizar, editar e excluir uma nota fiscal (NF).	Número, data de emissão, valor, data de conferência, fornecedor e número da nota de empenho.	Nenhuma.	20
Cadastrar Unidade de Produtos.	Estoque.	Criar, visualizar, editar e excluir uma unidade de produtos	Nome e sigla.	Nenhuma.	20
Cadastrar Tipos de Serviço.	Planejamento.	Criar, visualizar, editar e excluir um tipo de serviço. Ex. Jantar, Almoço, Café da Manhã, etc.	Restaurante e nome.	Nenhuma.	20
Cadastrar Categorias de Produtos.	Estoque.	Criar, visualizar, editar e excluir uma categoria de produtos.	Código, nome em se necessário, categoria pai.	Nenhuma.	60
Cadastrar Produtos.	Estoque.	Criar, visualizar, editar e excluir um produto.	Código, nome, categoria, tipo (matéria prima ou consumo fixo), estoque mínimo, estoque máximo e estoque atual.	Nenhuma.	120
Cadastrar Lançamentos de Entrada de Produtos no Estoque.	Estoque.	Criar, visualizar, editar e excluir um lançamento de entrada.	Restaurante, tipo (NF, transferência ou ajuste de estoque) e produtos (valor unitário e quantidade lançada).	Se for do tipo NF, o lançamento deve considerar todos os itens da NF, com suas respectivas quantidades e valores.	120
Gerar Relatório de Lançamentos de Entrada de Produtos no Estoque.	Estoque.	Gerar relatório de lançamentos de entrada por restaurante, intervalo de data, produto e fornecedor, ordenados por ordem alfabética, com a opção de exportar em pdf ou csv.	Lista com os produtos encontrados na pesquisa, com suas respectivas quantidades lançadas.	Nenhuma.	80
Cadastrar Lançamentos de Saída de Produtos no Estoque.	Estoquista e Planejamento.	Criar, visualizar, editar e excluir um lançamento de saída.	Restaurante, tipo (produção, transferência, perda ou ajuste de estoque), produtos (com suas respectivas quantidades) e situação (previsto ou realizado) e data de lançamento.	Se for do tipo produção, o lançamento de saída é originado a partir da produção de um cardápio. A data de lançamento só pode ser alterada se a situação for igual a "prevista".	120
Exportar Lançamento de Saída de Produtos do Estoque.	Estoquista e Planejamento.	Exportar o lançamento de saída em pdf e csv.	Todos os dados do lançamento de saída com seus respectivos produtos e quantidades.	Nenhuma.	80
Gerar Relatório de Lançamentos de Saída de Produtos no Estoque.	Estoquista e Planejamento.	Gerar relatório de lançamentos de saída por restaurante, intervalo de data, produto, tipo de serviço, ordenados por ordem alfabética, com a opção de exportar em pdf ou csv. Quais são exatamente os filtros de pesquisa que realmente são usados neste relatório?	Lista com os produtos encontrados na pesquisa, com seus respectivos dados: código, nome, unidade, tipo (consumo ou material), quantidade prevista, quantidade extra (usada a mais da prevista), quantidade desenvolvida (que sobrou da prevista), quantidade consumida, valor unitário e status. Podem explicar melhor o status?	Nenhuma.	120
Gerar Relatório de Movimentação de Lançamentos de Entradas e Saídas.	Estoquista e Planejamento.	Gerar relatório com todos os lançamentos de entradas e saídas, de um restaurante em um intervalo de tempo.	Lista com todos os produtos com lançamentos de entradas e saídas no período, com os seguintes dados: saldo anterior, entradas, saídas, retiradas, saldo atual. Qual a diferença de saída para retirada? Vi outros campos no relatório 50 como: Implan., ajustes, Dev. Forn., Dif.Envl.Custo. Para que servem? Parece que não são utilizados. Existe também um somatório de informações. Não vejo muito sentido.	Nenhuma.	120

Gerar Relatório de Posição de Estoque.	Estoquista e Planejamento.	Gerar relatório: somatório de entradas - somatório de saídas por produto até uma data específica.	Lista de produtos, separados por categorias, com os seguintes dados: código completo, nome, unidade, quantidade, valor unitário (valor médio das entradas), valor total.	Nenhuma.	120
Cadastrar Tipos de Custo Mensal Extra.	Estoque.	Criar, visualizar, editar e excluir um tipo de custo mensal extra.	Restaurante e nome.	Nenhuma.	20
Cadastrar Custos Mensais Extras.	Estoque.	Criar, visualizar, editar e excluir um custo mensal extra.	Restaurante, tipo, valor e data de lançamento.	Nenhuma.	20
Cadastrar Pedidos de Compra de Produtos.	Planejamento.	Criar, visualizar, editar e excluir um pedido de compra de produtos em um período informado, tendo como base para cálculo o estoque planejado no período, bem como os estoques mínimos e máximos de cada produto.	Restaurante, data de início e término do período analisado, responsável pelo pedido, produtos a serem comprados (código, nome, unidade, quantidade necessária no período, saldo disponível atual, saldo previsto na data fim, estoque mínimo, estoque máximo, quantidade solicitada para compra).	Nenhuma.	120
Exportar Pedido de Compra de Produtos.	Planejamento.	Exportar o pedido de compra de produtos em pdf e csv.	Todos os dados do pedido de compra.	Nenhuma.	80
Gerar Relatório Custo Realizado Global do Período.	Planejamento.	Gerar relatório em PDF e CSV.	Todos os dados relevantes para o relatório.	Nenhuma.	120
Gerar Relatório Custo Unitário da Refeição.	Planejamento.	Gerar relatório em PDF e CSV.	Todos os dados relevantes para o relatório.	Nenhuma.	120
Gerar Relatório Custo Planejado do Período.	Planejamento.	Gerar relatório em PDF e CSV.	Todos os dados relevantes para o relatório.	Nenhuma.	120
Gerar Relatório Custo Planejado x Realizado.	Planejamento.	Gerar relatório em PDF e CSV.	Todos os dados relevantes para o relatório.	Nenhuma.	120
<b>Módulo Planejamento de Cardápios</b>					
Cadastrar Tipos de Prato.	Planejamento.	Criar, visualizar, editar e excluir um tipo de prato. Ex. prato principal, guarnição, salada, etc.	Restaurante e nome.	Nenhuma.	20
Cadastrar Receitas.	Planejamento.	Criar, visualizar, editar e excluir uma receita (produzida por pessoa).	Restaurante, nome da receita, nutricionista responsável, data de criação, tipo de prato (prato principal, guarnição, salada, etc), produtos (código, quantidade do produto por pessoa, custo unitário (o mais atual registrado por lançamento de entrada)), custo total da receita (somatório dos produtos -> custo * quantidade).	Nenhuma.	120
Exportar Receita.	Planejamento.	Exportar receita em pdf e csv.	Todos os dados da receita.	Nenhuma.	80
Cadastrar Custos Diários Adicionais ao Cardápio.	Planejamento.	Criar, visualizar, editar e excluir uma custos adicionais diários.	Todos os dados relacionados ao cadastro de um custo diário.	Nenhuma.	120
Cadastrar Cardápios Modelos.	Planejamento.	Criar, visualizar, editar e excluir um cardápio modelo, ou seja, um cardápio composto por diversas receitas, bem como o percentual estimado de quantidade de pessoas que consomem cada receita.	Restaurante, nome, receitas (nome e percentual de comensais que consomem), valor unitário do cardápio (somatório de: valor de cada receita x % de comensais que consomem).	Nenhuma.	120
Exportar Cardápio Modelo.	Planejamento.	Exportar cardápio modelo em pdf e csv.	Todos os dados do cardápio.	Nenhuma.	80
Cadastrar Tipos de Refeição.	Planejamento.	Criar, visualizar, editar e excluir um tipo de refeição (Ex. almoço, jantar, café da manhã).	Restaurante e nome.	Nenhuma.	20
Produzir Cardápios.	Planejamento.	Criar, visualizar, editar e excluir um cardápio a partir de um cardápio modelo.	Restaurante, tipo de refeição, cardápio modelo, data prevista de execução do cardápio, data efetiva de execução do cardápio, nutricionista responsável pela criação, nutricionista responsável pela execução, data do planejamento, quantidade de comensais prevista, quantidade de comensais efetiva, custo previsto (custo unitário do cardápio x quantidade prevista de comensais), custo efetivo (custo médio dos produtos em estoque na data de realização x quantidade efetiva de comensais), custo unitário do cardápio previsto (herda do cardápio modelo), custo unitário do cardápio planejado. Discutir um pouco mais sobre esta funcionalidade.	Ao produzir um cardápio, um lançamento de saída deve ser registrado com os produtos necessários para a execução do mesmo.	120
Exportar Cardápio Produzido.	Planejamento.	Exportar cardápio produzido em pdf e csv.	Todos os dados do cardápio produzido.	Nenhuma.	120
<b>Total em HHT</b>					<b>2620</b>
<b>Analistas de TI Alocados</b>					<b>1</b>
<b>Prazo Estimado para Finalização (Dias Úteis)</b>					<b>65,5</b>
<b>Prazo Estimado para Finalização (Meses)</b>					<b>16,375</b>

**Algumas observações a serem consideradas sobre a tabela acima:**

- Todos os registros acima envolvidos nas funcionalidades devem ter (para fins de auditoria): identificador único (ID), data/hora de criação e atualização, usuário responsável pela criação e atualização.
- Sugestão: Lançamentos de Entrada/Saída podem ser unificados em lançamentos. Neste caso, um lançamento poderia ser de entrada ou saída, aplicando as regras necessárias conforme o tipo escolhido. Unificando lançamentos de entrada e saída, facilitará consultas e cálculos no banco de dados.

- As funcionalidades acima representam os cursos normais de uso previstos. Cursos alternativos de uso poderão ser discutidos ou detalhados ao longo do desenvolvimento, podendo afetar a estimativa de finalização do desenvolvimento do software.
- Algumas funcionalidade precisam de um melhor detalhamento, como consta os textos em vermelho acima. Porém, o prazo estimado informado para essas funcionalidades foi feito considerando um esforço médio já esperado. Esse prazo pode ser mais preciso após um melhor entendimento dessas funcionalidades.
- Dúvida: O que deve ser gerenciado isoladamente por cada restaurante: Tipo de Serviço, Fornecedores, NF, Unidades de Produtos, Produtos, Categorias de Produtos, Tipos de Custos Mensais, etc? Isso não ficou claro durante a fase de especificação de requisitos. A resposta dessa dúvida praticamente não afetará o prazo estimado para finalização do software.
- Sugestão: Após a especificação de requisitos, a impressão que fica é que existem muitas regras de negócio que foram definidas seguindo o funcionamento do software atual de uso do RU-UFES, o Tecfood. Acredito que é possível focar um pouco mais nas necessidades do RU-UFES, construindo o software com funcionalidades mais direcionadas nas necessidades e mais simples de serem implementadas.

## 2. Conclusão

Conforme as funcionalidades listadas neste documento, torna-se extremamente difícil construir o software de apoio a gestão do RU-UFES, testado e homologado, até fevereiro de 2021, mesmo aumentando o número de desenvolvedores alocados para 2 (dois). Além disso, o prazo estimado acima não pode ser considerado algo contínuo, pois existem situações que podem gerar interrupções no processo de desenvolvimento, como, por exemplo, férias do(s) desenvolvedor(es) alocado(s).

Logo, pode ser válido iniciar, o mais rápido possível, o processo de compra/aquisição de um software terceiro, desde que atenda as necessidades do RU-UFES, pois parece ser uma solução com mais chances cumprir esse prazo de funcionamento do RU-UFES em fevereiro de 2021.

Caso a instituição UFES opte por desenvolver o software, é importante ressaltar que o mesmo necessitará, possivelmente, após sua finalização, de um desenvolvedor com dedicação exclusiva para suporte, correção de erros/falhas, bem como desenvolvimento de novas melhorias, permitindo a constante evolução do software. Tendo em vista o custo da instituição UFES em alocar exclusivamente, no mínimo, um desenvolvedor para esse projeto, tanto para desenvolvimento quanto para suporte/continuidade, é importante novamente avaliar se a possível compra/aquisição do software de um terceiro seja algo financeiramente mais interessante para a instituição UFES em termos de prazo de entrega do software, suporte e melhoria contínua, fazendo mais sentido comprar/adquirir o software do que desenvolver/manter.

Por fim, um caminho seguro seria iniciar o processo de compra/aquisição de um software terceiro o mais rápido possível, fazer sua implantação na instituição UFES e, por fim, avaliar seu funcionamento e seu custo para instituição, para que posteriormente uma decisão venha ser tomada em continuar com a aquisição do mesmo ou desenvolver um próprio.



Software CzCook Versão Light

O Sistema Integrado de Planejamento e Gestão para Restaurantes – CzCook foi criado, a partir das necessidades apresentadas por nossos clientes, de padronização e sistematização de tarefas e rotinas internas de operação e administração de seus estabelecimentos.

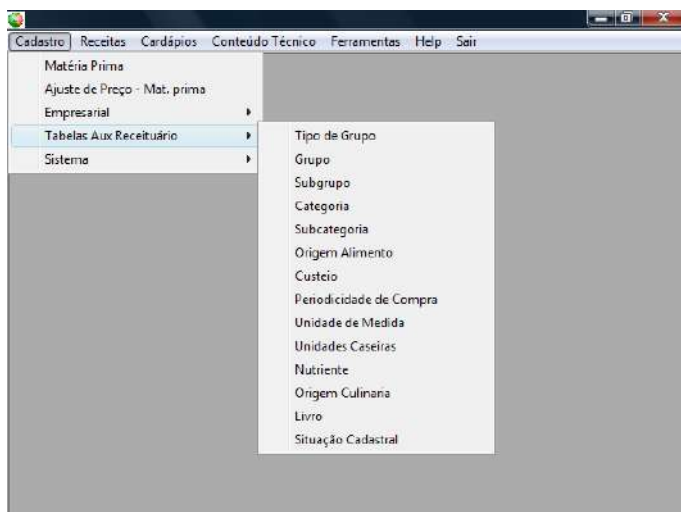
Nossa experiência em negócios neste ramo de atividade nos conduziu a desenvolver uma base única de trabalho, aliando cadastro completo de matérias-primas, padronização de receitas com ingredientes, modo de preparo, custos, composição nutricional, foto do prato, foto do preparo e outros, integrando-o com a modelagem de cardápios, o planejamento e a apuração dos custos diário, semanal e mensal.

### **Configuração mínima de equipamento para implantação e funcionamento:**

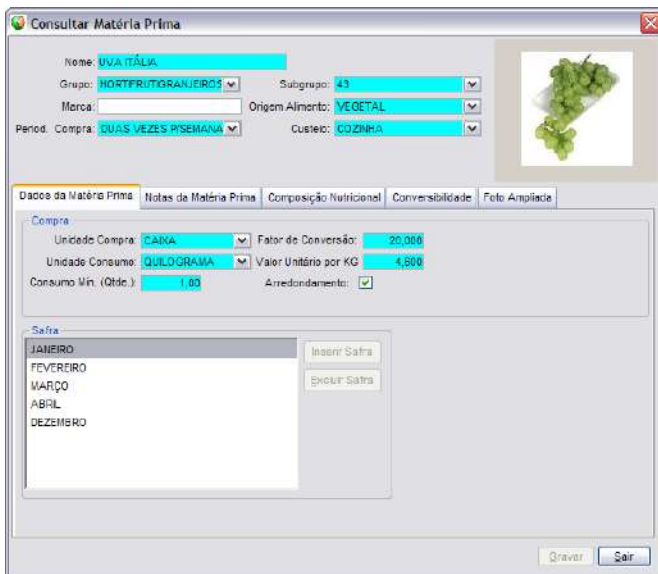
O sistema está desenvolvido para Sistema Operacional Windows 98 ou superior, em linguagem de programação "Power Builder", com banco de dados em "Sybase Anyware", projetado para multiusuário. A configuração mínima de equipamento para a execução deste sistema é: 01 Microcomputador PC, com processador Pentium ou Superior, HD de 10 megabytes de espaço disponível, unidade de CD ROM e Monitor de Vídeo de 800 x 600 pixels e fone/microfone para os treinamentos online.

### **Composição do Sistema – CzCook Versão 2.3**

- ❖ Cadastro de Matérias-primas
- ❖ Cadastro de Receitas
- ❖ Modelagem de Cardápios
- ❖ Planejamento de Demanda
- ❖ Fechamento de Custeios
- ❖ Tabelas



### Cadastramento de Matérias-Primas:



Nome: UVA ITÁLIA

Grupo: HORTIFRUTIGRANJEIROS Subgrupo: 43

Mercos: VEGETAL Origem Alimento: VEGETAL

Period. Compra: QUAS VEZES P/SEMANA Custeio: COZINHA

**Dados da Matéria Prima** | Notas da Matéria Prima | Composição Nutricional | Conversibilidade | Foto Ampliada

Compra

Unidade Compra: CAIXA Fator de Conversão: 20,000

Unidade Consumo: QUILOGRAMA Valor Unitário por KG: 4,800

Consumo Mín. (Qtde.): 1,00 Arredondamento:

Safras

JANEIRO  
FEVEREIRO  
MARÇO  
ABRIL  
DEZEMBRO

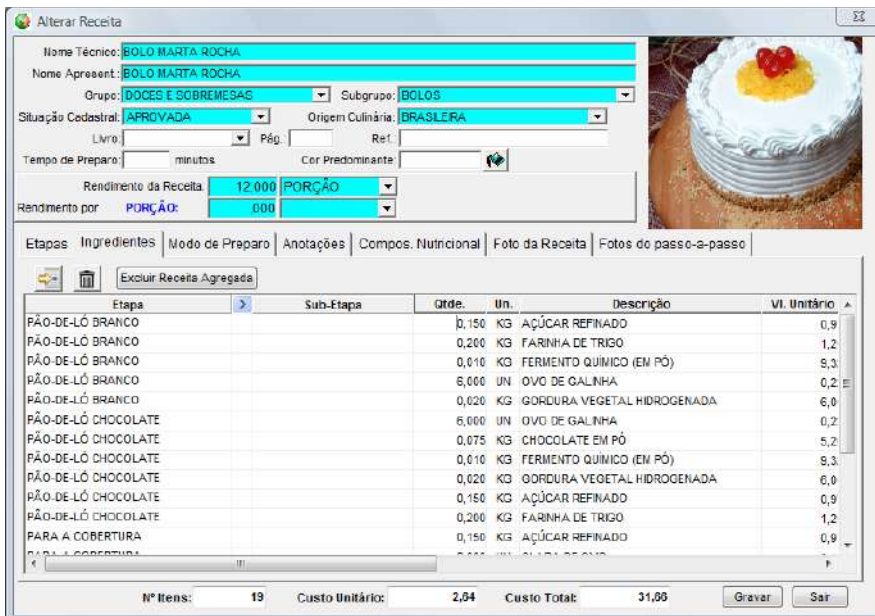
Inserir Safra  
Excluir Safra

Gravar Sair

### Padronização de Receituário:

O objetivo é padronizar, sistematizar e organizar a produção de todos os serviços de alimentação do estabelecimento.

### Modelo de Receita:




Nome Técnico: BOLO MARTA ROCHA

Nome Apresent: BOLO MARTA ROCHA

Grupo: DOCE E SOBREMESAS Subgrupo: BOLSOS

Situação Cadastral: APROVADA Origem Culinária: BRASILEIRA

Tempo de Preparo: minutos Cor Predominante: 

Rendimento da Receita: 12.000 PORÇÃO

Rendimento por PORÇÃO: 000

**Alterar Receita** | Ingredientes | Modo de Preparo | Anotações | Compos. Nutricional | Foto da Receita | Fotos do passo-a-passo

Excluir Receita Agregada

Etapa	Sub-Etapa	Qtde.	Un.	Descrição	VI. Unitário
PÃO-DE-LÓ BRANCO		0,150	KG	AÇÚCAR REFINADO	0,9
PÃO-DE-LÓ BRANCO		0,200	KG	FARINHA DE TRIGO	1,2
PÃO-DE-LÓ BRANCO		0,010	KG	FERMENTO QUÍMICO (EM PÓ)	5,3
PÃO-DE-LÓ BRANCO		6,000	UN	OVO DE GALINHA	0,2
PÃO-DE-LÓ BRANCO		0,020	KG	GORDURA VEGETAL HIDROGENADA	6,0
PÃO-DE-LÓ CHOCOLATE		6,000	UN	OVO DE GALINHA	0,2
PÃO-DE-LÓ CHOCOLATE		0,075	KG	CHOCOLATE EM PÓ	5,2
PÃO-DE-LÓ CHOCOLATE		0,010	KG	FERMENTO QUÍMICO (EM PÓ)	5,3
PÃO-DE-LÓ CHOCOLATE		0,020	KG	GORDURA VEGETAL HIDROGENADA	6,0
PÃO-DE-LÓ CHOCOLATE		0,150	KG	AÇÚCAR REFINADO	0,9
PÃO-DE-LÓ CHOCOLATE		0,200	KG	FARINHA DE TRIGO	1,2
PARA A COBERTURA		0,150	KG	AÇÚCAR REFINADO	0,9

Nº Itens: 19 Custo Unitário: 2,04 Custo Total: 31,05

Gravar Sair



**Alterar Receita**

Nome Técnico: **BOLO MARTA ROCHA**  
 Nome Aparent.: **BOLO MARTA ROCHA**  
 Grupo: **DOCES E SOBREMESAS** Subgrupo: **BOLOS**  
 Situação Cadastral: **APROVADA** Origem Culinária: **BRASILEIRA**  
 Livro: Págs.: Ref.:  
 Tempo de Preparo: minutos Cor Predominante:  
 Rendimento da Receita: **12.000** **PORÇÃO**  
 Rendimento por **PORÇÃO**: **,000**

**Etapas** | Ingredientes | Modo de Preparo | Anotações | Compos. Nutricional | Foto da Receita | Fotos do passo-a-passo

**Etapas**

- PÃO-DE-LÓ BRANCO
- PÃO-DE-LÓ CHOCOLATE
- PARA A COBERTURA
- PARA MONTAR
- PARA O MERENQUE
- PARA O RECHEIO
- PARA UNTAR

**Descrição do modo preparo**

**PREPARE O PÃO-DE-LÓ DE CHOCOLATE**

Na batedeira, bata as claras em neve.  
 Acrescente as gemas uma a uma e o açúcar aos poucos, bata até misturar bem.  
 Adicione a gordura vegetal, o chocolate e bata mais 3 minutos.  
 Junte o fermento e a farinha aos poucos, batendo sem parar até que esteja totalmente incorporada.  
 Com a manteiga, unte uma forma redonda de 22 cm de diâmetro, e polvilhe com a farinha.  
 Despeje a massa com cuidado e leve ao forno médio por 15 minutos.  
 Retire do forno e deixe esfriar.

**PREPARE O PÃO-DE-LÓ BRANCO**

Na batedeira, bata as claras em neve.

Nº Itens: 19 Custo Unitário: 2,64 Custo Total: 31,66 **Gravar** **Sair**

### Planejamento e Controle de Custos:

O objetivo é planejar, acompanhar e gerenciar os custos de todos os serviços de alimentação do estabelecimento, tanto de modo analítico quanto de modo sintético, proporcionando uma visão dos saldos previstos, realizados e acumulados, a qualquer tempo.

**Cardápio - Consultar**

Dados do Cardápio  
 Nome: **CARDAPIO SEMANAL** Grupo: **BUFFET** Subgrupo: **LIVRE DIFERENCIADO**  
 Obs:

Montagem do Cardápio  
 Dia: 1 Categoria: Subcategoria:

Inserir Itens de:  Receita  Matéria Prima  Cardápio Básico  Repesquisar:

Pesquisar: Pesquisar Adicionar

	Nome Técnico	Unid.	Custo Unitário	Grupo	Subgrupo
+	AAAAA	PÇ	0,90	BÁSICOS	BÁSICOS
	AAATESTE DIGEMELLI - BIFE FORÇA TOTAL	PÇ	2,37	COMBO	CARNE
	AAFILÉ DE FRANGO COM SALADA DE ESCAROLA E TORI	PÇ	6,29	PRATOS PRINCIPAIS	AVES
	AASALADA DE ESCAROLA CROCANTE	PÇ	0,51	SALADAS	SIMPLES

Itens do Cardápio  
 Alterar Categoria: Alterar Subcategoria: Excluir Item Selecionado

Dia	Categoria	Demanda	Subcategoria	Qtd. Item	Unid.	Item	Vr. Unitário
1	ALMOÇO	100	ENTRADA	30,000	PÇ	SOPA DE MANDIOQUINHA LIGHT	0,43
1	ALMOÇO	100	ENTRADA	50,000	PÇ	SALADA DE TOMATE	0,20
1	ALMOÇO	100	ENTRADA	100,000	PÇ	MOLHO PARA SALADA - KIT BUFFET	0,18
1	ALMOÇO	100	ACOMPANHAMENTOS	100,000	PÇ	ARROZ	0,10
1	ALMOÇO	100	ACOMPANHAMENTOS	100,000	PÇ	FEIJÃO	0,16
1	ALMOÇO	100	SOBREMESAS	30,000	PÇ	MAMÃO PAPAYA - IN NATURA	0,25
1	ALMOÇO	100	SOBREMESAS	20,000	PÇ	GELATINA DE PÊSSEGO	0,33
1	ALMOÇO	100	SOBREMESAS	50,000	PÇ	BOBÓCADO DE QUEIJO	0,15
1	ALMOÇO	100	PRATOS PRINCIPAIS	70,000	PÇ	DIFE FRICANDOLE	1,44
1	ALMOÇO	100	PRATOS PRINCIPAIS	30,000	PÇ	ASA DE FRANGO FRITA	0,80
1	ALMOÇO	100	GUARNIÇÕES	30,000	PÇ	BRÓCOLIS AO ALHO E ÓLEO	0,83

Custo Analítico | Custo Sintético | Comp. Nutricional | Mapa de Cores **Custo total: 478,59** **Gravar** **Sair**

❖ Cálculo de Provisões (necessidades de compras)

CzCook Light - 2.0 - 04/06/2006 - [Lista de Compra]

Recitas Cartões Cadastro Ajuste de Preço Backup Calculadora Help Ser

**Lista de Compras** Emitido: 18/02/2008 18:42  
Pag. 1 / 2

Cardápio: PROGRAMAÇÃO DE CARDÁPIO DE 24/09 A 07/10  
Rendimento: 84

Ordenar...  
Filtro...

Qtde.	Un.	Descrição	Grupo	SubGrupo	Preço Unit.	Preço Total
0,518	KG	ACÚCAR REFINADO	EST	BPC	0,970	0,502
14,000	UN	ÁGUA DE COCO 200ML	BB1	OUT	1,230	17,220
37,300	UN	ÁGUA MINERAL 300ML COM GÁS	BB1	OUT	0,750	28,350
88,200	UN	ÁGUA MINERAL 300ML SEM GÁS	BB1	OUT	0,750	66,150
51,030	L	ÁGUA POTÁVEL NATURAL	BB1	OUT	0,001	0,051
42,000	UN	BOLD BROWN TAMANHO 2	PER	DES	1,550	65,100
15,824	KG	CAFÉ GOURMET EM GRÃO - TOLEDO	EST	INF	23,000	363,952
1,400	L	CALDA DE CHOCOLATE HOT FUDGE	EST	DCE	12,000	16,800
1,680	L	CALDA DE SORVETE	EST	BPC	7,000	11,760
0,120	KG	CANELA EM PÓ	EST	CON	0,200	1,033
872,000	UN	CANUDRHO PLÁSTICO DOBRÁVEL	NAL	DES	0,017	14,424
1,400	UN	CHÁ DE BOLDO - INDIVIDUAL	EST	INF	0,250	0,350
2,800	UN	CHÁ DE HORTELÃ - INDIVIDUAL	EST	INF	0,250	0,700
2,800	UN	CHÁ DE MAÇÃ - INDIVIDUAL	EST	INF	0,250	0,700
1,400	UN	CHÁ ERVA DOBREIRA - INDIVIDUAL	EST	INF	0,250	0,350
1,400	UN	CHÁ FRUTAS - INDIVIDUAL	EST	INF	0,250	0,350
18,800	UN	CHÁ MIX LATA	BB1	OUT	1,040	17,472
25,200	UN	CHÁ MIX LATA	BB1	OUT	1,040	26,208
1,400	UN	CHÁ PRETO - INDIVIDUAL	EST	MTI	0,250	0,350
2,800	UN	CHÁ VERDE - INDIVIDUAL	EST	INF	0,250	0,700

Ready

❖ Mapeamento Gerencial de Demanda, Consumo, Custeios

Relatorio - Mapa de Custo Analítico

**Mapa de Custo Analítico**

Cardápio: PROGRAMAÇÃO DE CARDÁPIO DE 24/09 A 07/10  
Demanda: 84

Imprimir  
Exportar [excel]

Dia: 1

Categoria: MENU À LA CARTE

Sub-Categoria	Porc.	Unid.	Item	Qtde.	Unid.	Descrição	VI Unid.
CAFÉ & CHÁ	54,000	PÇ	001. CAFÉ EXPRESSO - 50 ML (KHC)	54,000	UN	SACHÊ DE ADOÇANTE EM PÓ - II	0,014
				0,648	KG	CAFÉ GOURMET EM GRÃO - TOLI	23,000
				54,000	UN	SACHÊ DE AÇÚCAR - SG	0,013
				1,080	PCT	GUARDANAPO 24X24	0,460
				2,700	L	ÁGUA POTÁVEL NATURAL	0,001
				0,162	KG	DRÁGUA DE CHOCOLATE	20,000
				<b>Custo Unitário Item:</b>			
				<b>Custo Total Item:</b>			
CAFÉ & CHÁ	9,000	PÇ	002. CAFÉ EXPRESSO - 50 ML C/LEITE (KHC)	0,180	L	ÁGUA POTÁVEL NATURAL	0,001
				0,180	PCT	GUARDANAPO 24X24	0,460
				0,108	KG	CAFÉ GOURMET EM GRÃO - TOLI	23,000
				9,000	UN	SACHÊ DE AÇÚCAR - SG	0,013
				9,000	UN	SACHÊ DE ADOÇANTE EM PÓ - II	0,014
				0,027	KG	DRÁGUA DE CHOCOLATE	20,000
				<b>Custo Unitário Item:</b>			
				<b>Custo Total Item:</b>			
CAFÉ & CHÁ	4,000	PÇ	004. CAFÉ EXPRESSO - 160 ML C/LEITE (KHC)	0,080	PCT	GUARDANAPO 24X24	0,460
				0,080	L	ÁGUA POTÁVEL NATURAL	0,001
				0,042	KG	DRÁGUA DE CHOCOLATE	20,000



### **Rotinas:**

O sistema possui as ferramentas necessárias ao seu funcionamento, tais como:

- ❖ Inclusão
- ❖ Consulta
- ❖ Exclusão
- ❖ Alteração
- ❖ Emissão de Documentos – Relatórios/Cartas/E-mails
- ❖ Importação e Exportação de dados
- ❖ Configurações de Sistema – Senhas, controles de acessos e hierarquias
- ❖ Calculadora
- ❖ Help – Instruções de Uso

### **Conteúdo Básico do Sistema:**

O Sistema é completo, e já contempla a implantação de toda a base, que vem a ser:

- ❖ Registro de Matérias-primas (aproximadamente 1.100 itens);
- ❖ Receitas – 3.500 receitas já cadastradas, sendo divididas em: entradas/saladas/cremes e sopas/pratos principais/guarnições/molhos/sobremesas etc.;
- ❖ Registro de tabelas e referências;
- ❖ Registro de cardápio modelo.

### **Implantação do Sistema e Treinamentos:**

A implantação do Sistema é efetivada por equipe técnica do Cozinhonet, sem custo adicional para o cliente, sendo:

#### **Sistema CzCook:**

Configuração e Implantação – Via Telefone/E-mail  
Treinamento de Usuário – Via Telefone/E-mail  
Cadastramento de receitas exclusivas - Executado em nossa sede sob encomenda

O cadastramento de novas matérias-primas, novas receitas, novos modelos de cardápio e novos produtos, poderão ser feitas pelo usuário, seguindo as instruções fornecidas no próprio sistema.

#### **Treinamento Técnico no Local:**

O sistema é muito simples de instalar e usar, não requerendo nenhum profissional especializado em informática. Entretanto, caso desejem que o sistema seja instalado por equipe do Cozinhanet, poderemos enviar um Consultor para fazê-lo, mediante pagamento dos custos da diária e traslado. Para tanto, basta solicitar uma proposta específica para que possamos trocar ideias e avaliar qual sua real necessidade.

#### **Manutenção do Sistema:**

As manutenções que se fizerem necessárias, decorrentes de possíveis defeitos de sistema, serão corrigidas sem custo adicional para o Contratante, via internet ou telefone. As manutenções operacionais, decorrentes de cadastramentos, instalações de máquinas e usos em geral, poderão ser realizadas, mediante consulta gratuita por e-mail ou telefone ou ainda, solicitação de serviços locais, que neste caso, deverá ser cobrada por hora técnica de atendimento.

#### **Condições Comerciais:**

##### **Licença de Uso**

Os Sistemas serão implantados no equipamento indicado pela CONTRATANTE, como 1 (uma) única licença de uso para o estabelecimento, podendo ser instalado em rede para uso interno (não fazemos configuração de servidores). Este contrato não inclui os programas fontes. Para aquisição de novas licenças, daremos um desconto de 40% no valor do investimento.

##### **Investimento Único**

1 Licença de Uso – R\$1.286,00 (um mil, duzentos e oitenta e seis reais).

##### **Condições Especiais de Pagamento**

**a) R\$1.083,00** (um mil e oitenta e três reais) para pagamento à vista em depósito bancário  
Dados para depósito: Selux Tecnologia em Informática Ltda, CNPJ 04.743.169/0001-92  
Banco Itaú - Agência 0289 Conta Corrente 61.200-4

**b) R\$1.140,00** (um mil, cento e quarenta reais) em até 4x no cartão sem juros e em até 12x com juros da operadora Wirecard

Compre agora mesmo seu CzCook na nossa loja eletrônica

<https://www.trielofoods.com.br/product/software-czcook>

##### **Entrega**

A entrega do sistema é feita mediante acesso via remoto e instalado em equipamento indicado pelo CONTRATANTE. A instalação poderá ser imediata ou agendada. Programas remotos utilizados - Anydesk, Aeroadmin ou Team Viewer.

Abraços, Maria Aparecida Conceição, CEO Cozinhanet

# PROPOSTA COMERCIAL

genialnet



# GENIAL OPERACIONAL



- **CADASTROS:** organize a utilização do Sistema Genial tendo informações importantes e necessárias sobre fornecedores, clientes, itens, unidades e serviços.
- **CALENDÁRIOS:** todos os feriados e datas especiais podem ser cadastrados evitando o planejamento desnecessário para estas datas.
- **METAS:** **estabeleça metas de custos** por preparação e por serviço. Quando a meta estabelecida for ultrapassada, o Sistema Genial irá sugerir receitas mais econômicas para adequação.
- **CUSTOS INDIRETOS:** faça uma **previsão dos custos indiretos** (água, luz, aluguel) e efetive o lançamento através de notas fiscais de despesas.
- **RECEITUÁRIOS:** o Sistema Genial disponibiliza **mais de 500 receitas** com a cor predominante da preparação, modo de preparo e tabela de valores nutricionais.
- **CARDÁPIOS:** elabore cardápios e **valide a meta** com o custo planejado. Realize a cópia de cardápios de outras unidades ou de períodos anteriores, facilitando o planejamento.
- **CONTROLE DE DESPERDÍCIO:** Controla resto alimentar e sobras.
- **ESTOQUE:** mantenha um controle rigoroso de almoxarifados com um histórico de toda movimentação dos produtos, possibilitando a **identificação de desvios** de mercadorias.
- **FATURAMENTO:** lance as quantidades de refeições servidas e faturadas para comparação com a quantidade planejada.
- **REFEIÇÕES TRANSPORTADAS:** gere relatórios de mapa de produção, expedição e a emissão de etiquetas para as embalagens de transporte e locais de entregas.
- **COMPRAS:** o Sistema Genial considera mais de 6 parâmetros para gerar os pedidos de compra, como necessidade do produto, quantidade em estoque, cardápio, período, entre outros. Com a exclusiva ferramenta de **cotação on-line** seus fornecedores e compradores realizarão todo o processo pelo Genial.
- **RELATÓRIOS:** há mais de 300 relatórios que facilitam as análises dos resultados permitindo uma avaliação mais precisa da operação.





# COMPOSIÇÃO DO INVESTIMENTO

## O investimento contempla:

- Avaliação da operação pelos profissionais da Genialnet
- Fornecimento do cadastro de itens de matéria-prima e receitas
- Treinamento de 28 horas on-line, divididas em etapas, conforme o cronograma a ser aprovado
- 15 Usuários simultâneos para o Sistema Genial Operacional
- 3 Unidades Administradas (restaurantes)
- Suporte técnico
- Infraestrutura de Datacenter
  - Hospedagem do banco de dados
  - Disponibilização completa dos Módulos do Sistema Genial via Web
  - Backup de segurança
  - Atualização de versões
  - Licenciamentos de Windows Server e SQL Server
  - Servidores e Firewall

## Descrição do investimento:

Item	Descrição	Quantidade	Valor mensal	Valor Anual
1	Disponibilização e treinamento on-line para implantação	28 horas	R\$ 583,33	R\$ 7.000,00
2	Usuários simultâneos	15	R\$ 705,00	R\$ 8.460,00
3	Unidades (restaurantes)	3	R\$ 471,00	R\$ 5.652,00
4	Infraestrutura de Datacenter	1	R\$ 700,00	R\$ 8.400,00
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ 2.459,33</b>	<b>R\$ 29.512,00</b>

Validade da proposta: 31 de dezembro de 2020.

# COOK GO

## PLATAFORMA ONLINE PARA GESTÃO NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

O único sistema focado totalmente na gestão da produção de alimentos.

Uma solução inteligente que permite a integração e automatização de seus processos.



- Desenvolvemos um software para ajudar empresas como a sua a automatizar seus processos, controlar e reduzir custos na produção de alimentos.
- O CookGo tem como foco o controle e a padronização dos processos operacionais de cozinhas industriais, de pequeno e médio porte, voltadas para área de alimentação coletiva.





# DISPONIBILIZAMOS

- Montagem de fichas técnicas de preparação integrada com estoque para atualização de custos dos ingredientes;
- Planejamento de cardápio com Análise do Custo per capita e total do cardápio, podendo realizar alterações baseado em Metas de Custos e Requisitos Nutricionais;
- Previsão da demanda de insumos para solicitação de pedidos de compras;
- Ordem de saídas do estoque;
- Fechamento de inventário;
- Etiquetas para identificação dos ingredientes e alimentos alergênicos;
- Rotulagem;
- Integração dos setores de Compras, Estoque e Produção;
- Gráficos e relatórios para controle e tomada de decisões estratégicas.

# REQUISITOS NÃO FUNCIONAIS DESEJADOS POR SUA EMPRESA

- Acesso simultâneo ao Software por 15 usuários ou mais.
- Software Web hospedado em servidor cloud (em nuvem), disponível 24 horas por dia.
- Banco de Dados hospedado em servidor cloud (em nuvem), disponível 24 horas por dia.
- Backup diário do banco de dados nos últimos 60 dias.
- Suporte e atendimento ao usuário em horário comercial via e-mail, WhatsApp e telefone/celular.

# COMPOSIÇÃO DOS VALORES

- Mensalidade (cada unidade): R\$ 349,90
- 15 acessos para as 03 unidades: Sem custo
- Implantação e Treinamento online 25 horas (cada unidade): R\$ 5.720,00

- Mensalidade total (03 unidades): R\$ 1.049,70
- Implantação e treinamento total 03 unidades (parcela única): 17.250,00

- Plano Anual com 10% Desconto (03 unidades): R\$ 11.336,76
- Implantação e treinamento com 10% Desconto total 03 unidades (parcela única): 15.525,00

Não cobramos por Manutenção, Suporte e assistência Técnica



Belo Horizonte, 16 de novembro de 2020

**A**

**Kaio Regattieri**

Contador

Coordenação de Administração e Finanças

Diretoria de Gestão dos Restaurantes/PROAECI/UFES

Tel: (27) 4009-2361

Sr. Kaio

Agradecemos seu contato e a oportunidade de apresentarmos o Sistema Softcook.

Este documento contempla a apresentação do sistema e nossa proposta comercial. Quaisquer dúvidas, por gentileza contate-nos.

Atenciosamente,

**Francisco Eurivaldo Vanderlei**

(31) 9 8540-2710 - WhatsApp

(31) 3657-7118 – WhatsApp

[contato@softcooksistemas.com.br](mailto:contato@softcooksistemas.com.br)

[fevanderlei@softcooksistemas.com.br](mailto:fevanderlei@softcooksistemas.com.br)

[fevanderlei@hotmail.com](mailto:fevanderlei@hotmail.com)

Softcook Sistemas Ltda – CNPJ 17.908.325/0001-70  
R. Leopoldina Cardoso, 343 Apto 301 – Dona Clara – CEP 31.260-240 – Belo Horizonte/MG  
Tel.:(31)3657-7118 [www.softcooksistemas.com.br](http://www.softcooksistemas.com.br)



## **Apresentação**

O Sistema Softcook é uma nova opção em software para a gestão de cozinhas industriais, restaurantes, lanchonetes, dentre outros empreendimentos do setor.

O software foi desenvolvido por profissionais com ampla experiência no segmento de cozinha industrial, como nutricionistas, consultores da área e analistas de sistema, priorizando a praticidade e agilidade em gerenciar os processos.

Planejar cardápios com eficiência, rapidez e acompanhamento dos custos envolvidos fica mais fácil com o Softcook. O programa possui várias funcionalidades que permitem aos gestores a tomada de decisão na hora correta.

Priorizando a usabilidade, o sistema foi desenvolvido para encurtar os processos e agilizar a execução de todas as tarefas. Foram criados os módulos: **Cadastros, Planejamento, Controles, Compras e Financeiro.**

## **Funcionalidades**

Vale destacar que o Softcook foi criado para que você administre o seu negócio de acordo com as suas reais necessidades, evitando gastos desnecessários com um sistema que oferece mais do que você precisa. Enfatizamos os módulos Planejamento e Controles.

### **MODULO PLANEJAMENTO:**

- Elaboração das receitas culinárias (fichas técnicas) constando porção, fator de correção, de cocção, calorias, custo do produto e custo total da receita;
- Montagem do cardápio por serviço (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia etc.) com custo por comensal;
- Mapa das quantidades de comensais por dia/período de cada serviço;
- Requisição diária à despensa (almoxarifado) por serviço e/ou agrupada;
- Previsão de consumo por dia/período, por grupo de produto (mercearia, hortifruti, proteínas, descartáveis, mat. de limpeza etc.) com seus respectivos custos;
- Solicitação de compras por período de consumo, data de entregas, por produtos/grupos de produto
- Vários outros relatórios conforme capturas do modulo abaixo.

### **MODULO CONTROLES:**

- Movimentação de estoque – Implantação de estoque, entradas, retiradas (saídas) por serviços, transferências para outras unidades operacionais, devoluções de mercadorias para os fornecedores, inventario do estoque;
- Entradas de notas de despesas conforme seu plano de contas (Estocáveis, Despesas indiretas, Despesas com mão de obra, Impostos, Imobilizado, Despesas financeiras etc.);
- Elaboração de orçamento por filial ou unidade operacional;
- Relatório de fornecimento diário por serviço e cliente;
- Relatório de custos por planejamento;
- Relatório de custos planejamento X realizado
- Vários outros relatórios conforme capturas do modulo abaixo.

## **Outras funcionalidades**

- Gestão de múltiplos contratos (vários clientes);
- Gestão individual por filial ou unidade operacional;
- Resultado operacional levando em consideração consumo de matéria-prima, custos indiretos, custos com mão de obra, impostos, gás, administração etc. oferecendo uma visão gerencial de toda a empresa;
- O sistema disponibiliza relatórios para todos os módulos e funcionalidades, podendo ser personalizados conforme necessidades.

**Softcook Sistemas Ltda – CNPJ 17.908.325/0001-70**  
**R. Leopoldina Cardoso, 343 Apto 301 – Dona Clara – CEP 31.260-240 – Belo Horizonte/MG**  
**Tel.:(31)3657-7118 [www.softcooksistemas.com.br](http://www.softcooksistemas.com.br)**



## Especificações Técnicas

- Desenvolvido em plataforma Delphi.
- Banco de Dados Firebird 2.5 hospedado em servidor cloud (em nuvem), disponível 24 horas por dia.
- Software hospedado em servidor cloud (em nuvem), disponível 24 horas por dia com acesso por conexão de área de trabalho remota;
- Controle de usuários por perfil de acesso;
- Multi-usuários e multi-tarefas. Acesso simultâneo ao Software por 15 usuários ou mais.
- Backup diário do banco de dados acumulando os últimos 60 dias.
- Suporte e atendimento ao usuário em horário comercial via e-mail, WhatsApp e telefone/celular.

## Investimento

DESCRIÇÃO	MÓDULOS	QUANT	VALOR TOTAL
Setup do programa e Treinamentos	–	–	<b>3.754,49</b>
<b>CUSTOS MENSA</b>			
Licença para uso do sistema com 01 filial ou unidade operacional (cozinha) cadastrada	Planejamento, Controles, Compras e Financeiro	01	438,02
Filial ou unidade operacional adicional	Planejamento e Controles	02 X 175,21	350,42
<b>Sub Total</b>			<b>788,40</b>
(*) Usuários		15 x 46,70	700,50
<b>TOTAL</b>			<b>1488,90</b>
(*) Custo com usuários pode não existir desde que o sistema fique hospedado em servidor próprio do cliente. Todos os valores desta tabela estão com os impostos inclusos. (Simples Nacional – Anexo V)			

- O sistema poderá ser disponibilizado por 15 dias sem custos para sua avaliação;
- Atualizações do Sistema: Ilimitado, durante a vigência do contrato;
- Suporte Técnico: Ilimitado, durante a vigência do contrato;
- Treinamentos On-line agendados: ilimitados sem custos;
- Treinamentos Presenciais (se necessários): sem custos. As despesas de viagem (passagens, traslados, hospedagem e refeições) serão de responsabilidade do cliente;

## Pagamentos e Reajustes:

- O início do contrato se dará quando confirmado o interesse de contratação do sistema. Nesta data será emitido uma nota fiscal no valor de R\$ 3.754,49 referente ao setup do programa e treinamentos. O pagamento será feito em 2 parcelas com boletos bancários e pagamento a 10/30/dias da emissão;
- A cobrança do valor correspondente aos usuários cadastrados no sistema se dará no início do contrato com pagamento a 10 dias da sua emissão;
- A cobrança da licença mensal no valor de R\$ **788,40** se dará após 60 dias do início do contrato com emissão de nota fiscal e boleto com pagamento a 10 dias da sua emissão

**Softcook Sistemas Ltda – CNPJ 17.908.325/0001-70**  
**R. Leopoldina Cardoso, 343 Apto 301 – Dona Clara – CEP 31.260-240 – Belo Horizonte/MG**  
**Tel.:(31)3657-7118 [www.softcooksistemas.com.br](http://www.softcooksistemas.com.br)**

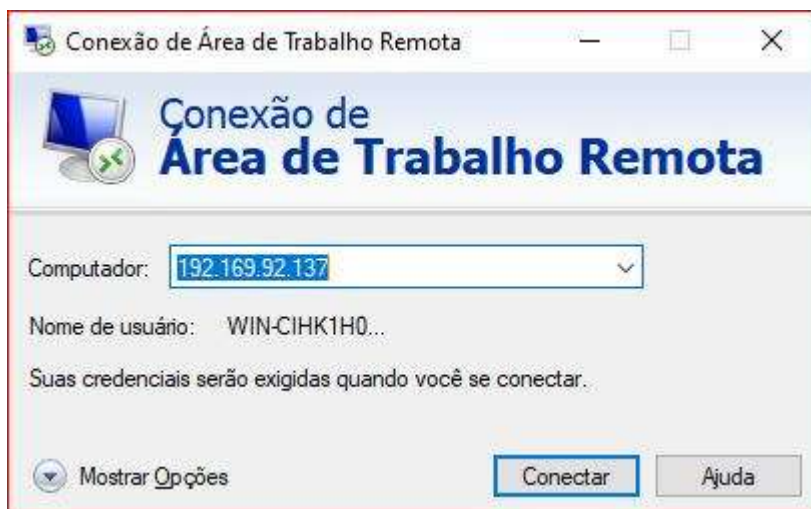


**SOFTCOOK**

- Reajuste anual em todo mês datado da contratação, com base na variação do IGPM/FGV do período de 12 meses.
- **Rescisão Contratual:** Quando houver interesses de uma das partes o contrato poderá ser rescindido sem ônus. Neste caso a parte interessada deverá se manifestar com 30 (trinta) dias de antecedência.

## ACESSOS

### Login ao Servidor



### Login ao Sistema



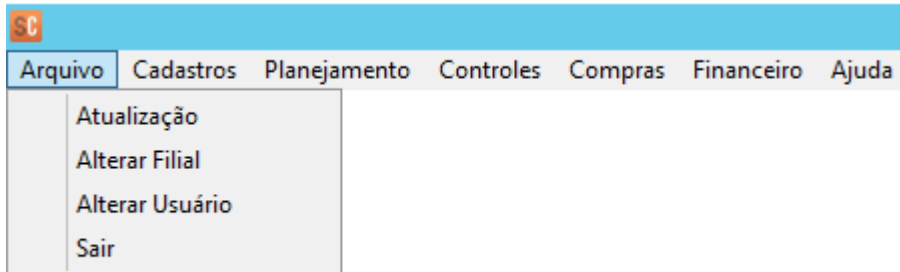




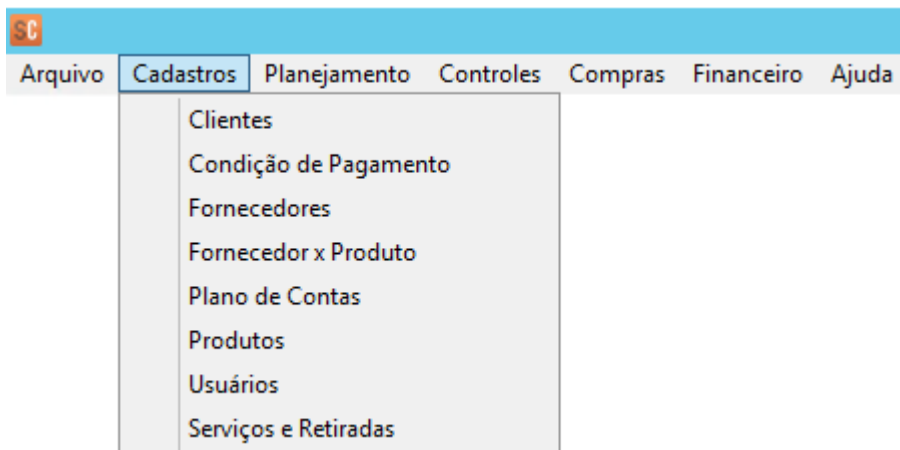
## SOFTCOOK

### CAPTURAS DE TELAS

#### Menu Arquivo

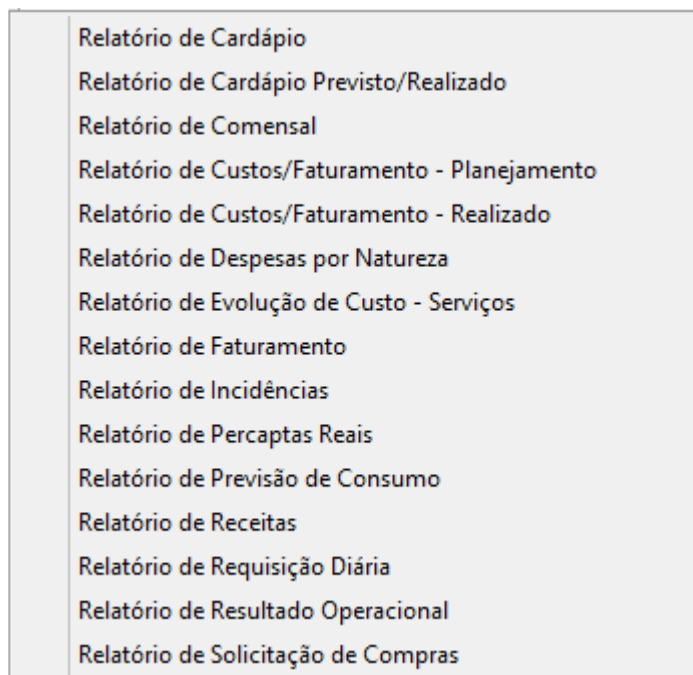
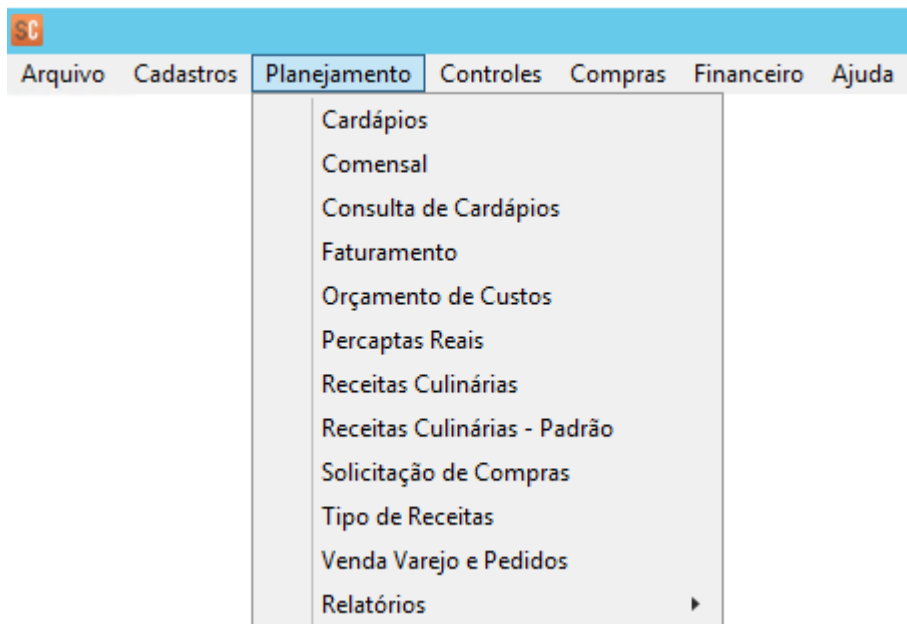


#### Menu Cadastro

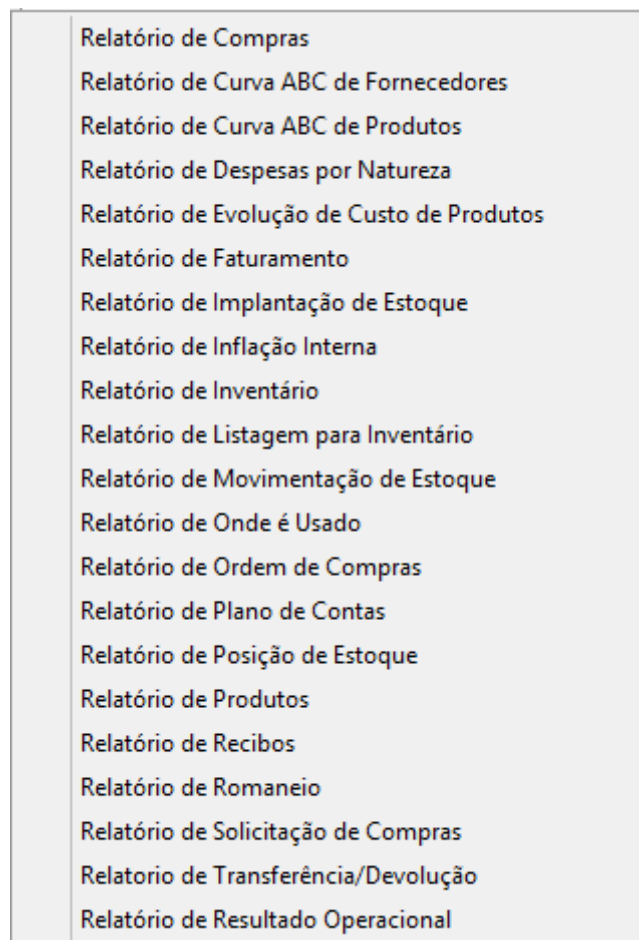
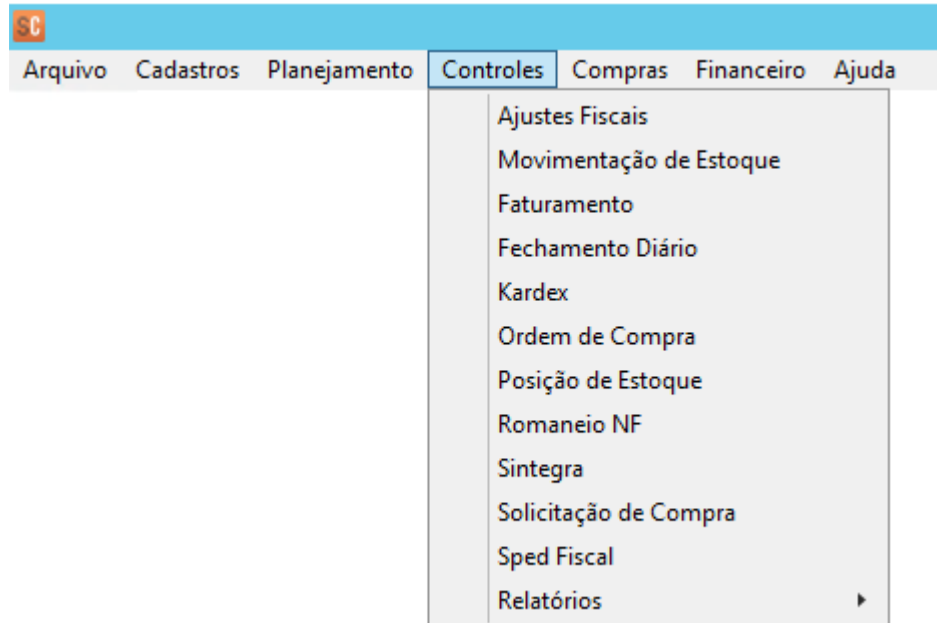




## Modulo Planejamento



## Modulo Controles





## Modulo Compras

The screenshot shows the main menu of the software with the following items: Arquivo, Cadastros, Planejamento, Controles, **Compras**, Financeiro, and Ajuda. The 'Compras' menu is expanded, showing the following options:

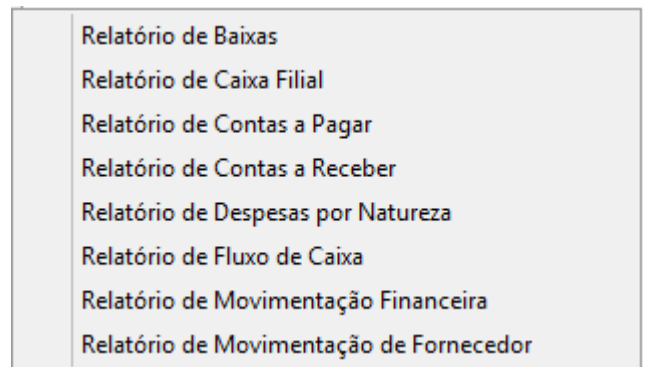
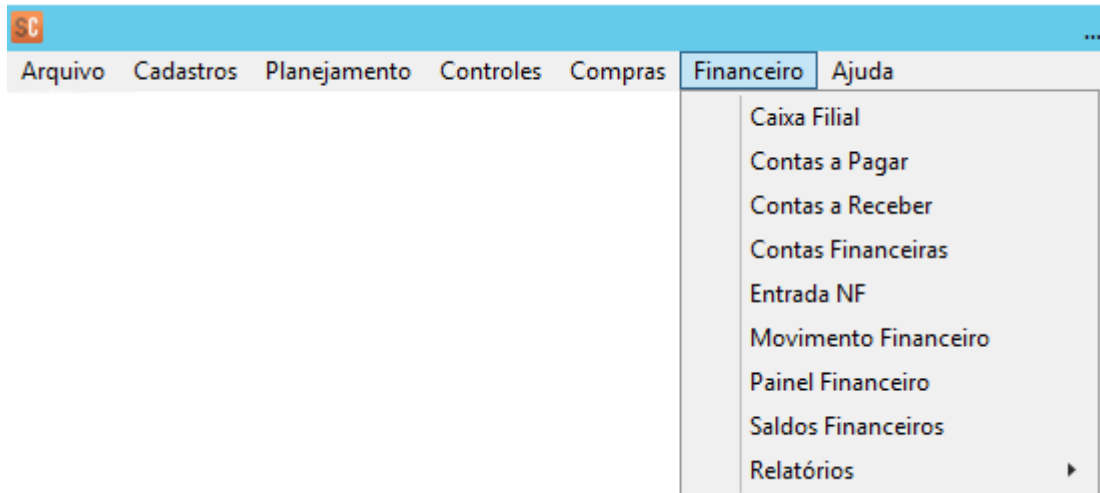
- Cotações
- Ordem de Compras
- Produtos
- Solicitação de Compras
- Relatórios

The 'Relatórios' option is further expanded, showing a list of reports:

- Relatório de Compras
- Relatório de Cotações
- Relatório de Curva ABC de Fornecedores
- Relatório de Curva ABC de Produtos
- Relatório de Evolução de Custo de Produtos
- Relatório de Inflação Interna
- Relatório de Ordem de Compras
- Relatório de Ordem de Compras - Analítico
- Relatório de Produtos
- Relatório de Recibos
- Relatório de Solicitação de Compras



## Modulo Financeiro





# CONTRATO DE GESTÃO DE INFRAESTRUTURA EM NUVEM (SAAS)

LUSO-202011009133-01



**Cliente:** Universidade Federal do Espírito Santo  
**Contato Teknisa:** Arabelle Carvalho Menezes

**TecFood**

Divisão de  
FoodService

**ΔPebbian**

Divisão de  
Gestão Empresarial

**odhẽn**

Divisão de  
Automação Comercial

[www.teknisa.com](http://www.teknisa.com)

## CONTRATO DE GESTÃO DE INFRAESTRUTURA EM NUVEM (SAAS)

SAAS-202011009133-01

### CONTRATADA

**TEKNISA SOFTWARE LTDA.**, pessoa jurídica de direito privado, doravante denominada simplesmente **TEKNISA**, com sede na Rua das Acácias, 625/Área Institucional - Bairro Vale do Sereno, em Nova Lima - Minas Gerais - CEP: 34.006-003, regularmente inscrita no CNPJ sob o nº 26.269.316/0001-77, neste ato representada legalmente por um de seus sócios-diretores adiante signatários.

**TEKNISA SERVICE LTDA.**, pessoa jurídica de direito privado, doravante denominada simplesmente **TEKNISA**, com sede na Rua Pernambuco, 1.000/Conjunto 102 - Bairro Funcionários, em Belo Horizonte - Minas Gerais - CEP: 30.130-151, regularmente inscrita no CNPJ sob o nº 14.288.794/0001-45, neste ato representada legalmente por um de seus sócios-diretores adiante signatários.

### CONTRATANTE

**Universidade Federal do Espírito Santo**, pessoa jurídica de direito privado, doravante denominada simplesmente **CLIENTE**, com sede na Av. Fernando Ferrari, 514 - Campus Univers. de Goiabeiras, PORTO DE VITORIA(não é cidade) - ES, regularmente inscrita no CNPJ sob o nº 32.479.123/0001-43.

### OBJETO

O presente instrumento tem como objeto a prestação do serviço de administração do ambiente de infraestrutura de T.I. "em nuvem", fisicamente em um data-center próprio ou terceirizado.

Este contrato tem como objeto a prestação do serviço na modalidade SAAS.

### VIGÊNCIA

Este contrato é celebrado pelo prazo de 24 (vinte e quatro) meses, iniciando sua vigência a partir da data de assinatura deste instrumento.

Não havendo manifestação contrária das partes, este contrato será renovado automaticamente por períodos sucessivos de 12 meses.

A vigência do presente instrumento está intrinsecamente vinculada ao CONTRATO DE LICENCIAMENTO E MANUTENÇÃO DE SOFTWARE. Assim, em caso de rescisão, por qualquer motivo, do referido Contrato, o presente instrumento considera-se imediatamente rescindido, independentemente de qualquer aviso ou notificação.

### INFRAESTRUTURA

A infraestrutura disponibilizada para prestação deste SERVIÇO está definida na Cláusula 8 - PREÇOS

Na modalidade SAAS, a infraestrutura disponibilizada é compartilhada por todos os clientes que contratam o SERVIÇO. Os recursos compartilhados, bem como, os preços deste SERVIÇO são definidos na Cláusula 8 - PREÇOS.

Está incluso no SERVIÇO:

- a) Instalação e configuração dos servidores no ambiente do DCT (Data Center);
- b) Instalação e configuração dos sistemas operacionais (Linux e Windows) nos servidores;
- c) Administração do Sistema Operacional e segurança dos Servidores;
- d) Administração de senhas dos Sistemas Operacionais e Banco de Dados;
- e) Administração e configuração do Banco de Dados Oracle;
- f) Administração e configuração da base de dados do cliente;
- g) Administração e configuração do Servidor de Aplicação Teknisa;
- h) Administração e configuração dos links de internet;
- i) Administração e configuração dos serviços de backup;
- j) Aplicação de Patch de Atualização do SOFTWARE;
- k) Administração de senhas das Aplicações.

### MANUTENÇÃO DA INFRAESTRUTURA

A MANUTENÇÃO PROGRAMADA é parte integrante da presente prestação de SERVIÇO e compreende:

**MANUTENÇÃO NO SERVIDOR DE APLICAÇÃO:** Ajustes no servidor, tanto na configuração e capacidade de processamento e memória, atualizações de versão do Sistema Operacional, atualizações de versão do SOFTWARE, atualizações de políticas de segurança, dentre outros.

**MANUTENÇÃO NO SERVIDOR DE BANCO DE DADOS:** Ajustes no servidor, tanto na configuração e capacidade de processamento e memória, atualizações de versão do Sistema Operacional, atualizações de versão do banco de dados ORACLE, atualizações de políticas de segurança, dentre outros.

**OUTRAS MANUTENÇÕES:** Ajustes nos demais servidores envolvidos na infraestrutura como, servidores de balanceamento, proxy, backup, link de internet, dentre outros.

## UPGRADE DE INFRAESTRUTURA E ATUALIZAÇÃO DE VERSÕES DO SOFTWARE

### a) UPGRADE DE INFRAESTRUTURA

A infraestrutura ora contratada apresenta a configuração inicial para prestação do SERVIÇO.

O crescimento do volume de informações armazenadas e o consequente aumento do espaço ocupado no Banco de Dados, pode gerar a necessidade de upgrade na infraestrutura contratada, mais especialmente, mas não limitado a esta, de aumento de espaço no storage para armazenamento (dentre outros recursos diretamente relacionados, como data transfer, I.O., etc.). Neste caso específico, o upgrade será automático, independente de consulta e aprovação do CLIENTE, usando os critérios de faturamento definidos na Cláusula 8 – PREÇOS.

Como o faturamento do SERVIÇO é proporcional ao tamanho da base de dados, a medida que o volume do Banco de Dados aumentar, aumentará na mesma proporção o valor SERVIÇO.

O crescimento de usuários e acessos e o consequente aumento de processamento tanto no servidor de aplicação quanto no servidor de banco de dados, pode gerar a necessidade de upgrade na infraestrutura contratada pelo CLIENTE, mais especialmente, mas não limitado a esta, de aumento da quantidade de processadores ou de memória RAM (dentre outros recursos diretamente relacionados, como data transfer, I.O., etc.). Neste caso específico, por ser utilizado de forma compartilhada por todos os clientes, não cabe ao CLIENTE demandar upgrade pois a infraestrutura não é para seu uso exclusivo. Caso deseje maior performance e melhor tempo de resposta do SOFTWARE, o CLIENTE poderá demandar o upgrade para a modalidade HOSTING mediante aprovação de proposta com orçamento prévio.

### b) ATUALIZAÇÃO DE VERSÕES DO SOFTWARE

A atualização das versões do SOFTWARE pode ser realizada sempre que uma nova versão for disponibilizada

Na modalidade SAAS, todos os CLIENTES compartilham o mesmo ambiente disponibilizado no SERVIÇO, por isto, irão operar simultaneamente o SOFTWARE na última versão. Caso deseje independência na gestão da atualização de versões do SOFTWARE, o CLIENTE poderá passar para a modalidade HOSTING mediante aprovação de proposta com orçamento prévio.

A TEKNISA poderá fazer alterações ou atualizações de políticas de segurança, infraestrutura, configurações técnicas, características de aplicativos, dentre outros, inclusive para ficar alinhada com as melhores práticas na tecnologia da informação. As especificações destas mudanças ocorrerão a critério da TEKNISA.

## HOSPEDAGEM DAS INFORMAÇÕES

A administração do SERVIÇO ora contratado será executada pela TEKNISA que disponibilizará um login/senha para o acesso inicial do CLIENTE ao SOFTWARE contratado.

O objeto deste contrato contempla unicamente a hospedagem das informações inseridas pelo CLIENTE no SOFTWARE licenciado pela TEKNISA, a partir da respectiva contratação do mesmo. Não estão contemplados no objeto deste contrato a hospedagem de informações de qualquer outro software utilizado pelo CLIENTE.

Será realizado um backup diário da base de dados do CLIENTE, sempre no período da noite.

## PREÇOS

Os valores constantes deste Contrato estão estabelecidos em Reais (R\$).

O presente contrato formaliza a especificação da infraestrutura inicial contratada, os valores mensais da infraestrutura inicial, bem como os valores mensais dos recursos adicionais que eventualmente forem consumidos pelo CLIENTE além do limite inicialmente contratado.

Os recursos utilizados serão medidos mensalmente e, sempre que for consumido além do limite inicialmente contratado, os recursos adicionais serão cobrados conforme definido nesta Cláusula.

O quadro abaixo define os recursos que serão cobrados, detalhando:

- O Recurso que será medido para apuração do uso e consumo do CLIENTE;
- O Tipo de Medida utilizado para apuração do Recurso consumido pelo CLIENTE;
- A Franquia Inicial, a quantidade da Medida até a qual o Recurso não será cobrado;
- O Valor Unitário, que será multiplicado pela Quantidade de Medida consumida;
- O Valor Mensal Inicial, que nada mais é do que o produto do Valor Unitário pela Qtde Mínima.

**SaaS Database Server**

Serviço	Tipo Medida	Franquia Inicial	Qtde. Vendida	Valor Unitário	Valor Total sem Desconto	Desconto do Item	Valor Total com Desconto
SaaS Database Server	Megabyte (Franquia)	2.048,00	2.048,00	0,00	0,00	0,00	0,00

**Resumo dos Serviços Contratados:**

Serviço	Valor Total sem Desconto	Desconto do Serviço	Valor Total com Desconto
Infraestrutura em Nuvem	0,00	0,00	0,00

**Tabela de Preço SaaS Database Server**

Medida Variável	Faixa de Preço		Valor
	Qtde. Inicial	Qtde. Final	
Megabyte (Franquia)	1	2048	0,00
Megabyte (Franquia)	2049	999999	0,09

A Qtde Consumida será coletada mensalmente para ser usada como base de cálculo do SERVIÇO efetivamente utilizado. Se a Qtde Consumida for menor que a Franquia Inicial, o SERVIÇO não será cobrado, ou seja, o faturamento será R\$ 0,00 (zero). Se a Qtde Consumida for maior que a Franquia Inicial, o SERVIÇO será faturado pela quantidade Qtde Consumida, abatendo a Franquia Inicial.

Os valores relativos a este contrato serão anualmente reajustados, ou reajustados em menor prazo, sempre que a legislação vigente autorizar, com base na variação do IGPM/FGV do período ou, na falta deste, por qualquer outro índice que venha a substituí-lo, tendo como data base a data de assinatura do presente CONTRATO DE GESTÃO DE INFRAESTRUTURA EM NUVEM (SAAS).

**CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

A data de início do pagamento do SERVIÇO não está associada ao início de utilização do SOFTWARE. O SERVIÇO deverá ser pago mensalmente, a partir da data de assinatura do contrato.

**RESCISÃO**

Este contrato poderá ser resiliado unilateralmente, por simples manifestação de vontade, por qualquer das partes, após o prazo de 24 (vinte e quatro meses) contados da data de assinatura, bastando que a parte interessada envie um termo por escrito e assinado por representante legal da parte denunciante, o qual deverá ser remetido com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias para a parte contrária, mediante carta registrada, com cópia por e-mail para o endereço eletrônico da mesma.

**DISPOSIÇÕES FINAIS**

As configurações mínimas que viabilizam a utilização do SOFTWARE nas estações de trabalho do CLIENTE estão disponíveis no site da TEKNISA, através do link "<https://www.teknisa.com/configuracoes-minimas/>". É responsabilidade do CLIENTE a adequação de seus equipamentos e ambiente operacional, de forma a garantir o desempenho de processamento e se manter compatível com as evoluções decorrentes da tecnologia.

Eventuais procedimentos e despesas que porventura venham a ser necessários, tais como aquisição e manutenção de equipamentos e periféricos, pagamento de taxas, transporte e deslocamento de bens, etc., serão de responsabilidade do CLIENTE, sendo a TEKNISA isenta de qualquer obrigação neste sentido.

O acesso do CLIENTE à internet é responsabilidade do próprio CLIENTE, devendo este, contratar empresa devidamente autorizada pela ANATEL, sendo os custos desta contratação de responsabilidade exclusiva do CLIENTE.

A rescisão ou resilição por solicitação do CLIENTE, em um prazo anterior a 24 (vinte e quatro) meses contado a partir da data de assinatura deste contrato, independentemente da utilização ou não utilização do SERVIÇO, ensejará o pagamento pelo CLIENTE de 50% (cinquenta por cento) das mensalidades do período residual contratado, conforme valores previstos neste Contrato.

Eventuais descontos ou condições especiais concedidas ao CLIENTE e previstas nesse Contrato poderão ser cancelados caso: a) não haja a permanência da contratação pelo período mínimo contratado, ou b) ocorra inadimplemento com os pagamentos acordados.



## FORO

Fica eleito o foro da Comarca de Belo Horizonte como único competente para dirimir quaisquer dúvidas ou conhecer de qualquer ação ou medidas judiciais que tenham origem no presente instrumento, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

## ACEITE E ASSINATURAS

A assinatura deste instrumento formaliza a contratação do SERVIÇO definido nesse Contrato e confirma o aceite e concordância com as cláusulas e condições aqui estabelecidas bem como aos TERMOS E CONDIÇÕES APLICÁVEIS AO CONTRATO DE GESTÃO DE INFRAESTRUTURA EM NUVEM (HOSTING E SAAS) registrado junto ao 2º Cartório de Títulos e Documentos da Comarca de Belo Horizonte sob o nº 1.575.974.

E por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, perante as testemunhas abaixo indicadas.

Belo Horizonte, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
TEKNISA  
Nome: Wilson Lima de Paula  
CPF: 548.690.306-59

\_\_\_\_\_  
CLIENTE  
Nome:  
CPF:

\_\_\_\_\_  
Testemunha  
Nome:  
CPF:

\_\_\_\_\_  
Testemunha  
Nome:  
CPF:



# CONTRATO DE SERVIÇOS

SRVP-202011009133-01



**Cliente:** Universidade Federal do Espírito Santo  
**Contato Teknisa:** Arabelle Carvalho Menezes

**TecFood**

Divisão de  
FoodService

**Pebbian**

Divisão de  
Gestão Empresarial

**odhen**

Divisão de  
Automação Comercial

[www.teknisa.com](http://www.teknisa.com)

## **CONTRATO DE SERVIÇOS SRVP-202011009133-01**

### **CONTRATADA**

**TEKNISA SOFTWARE LTDA.**, pessoa jurídica de direito privado, doravante denominada simplesmente **TEKNISA**, com sede na Rua das Acácias, 625/Área Institucional - Bairro Vale do Sereno, em Nova Lima - Minas Gerais - CEP: 34.006-003, regularmente inscrita no CNPJ sob o nº 26.269.316/0001-77, neste ato representada legalmente por um de seus sócios-diretores adiante signatários.

**TEKNISA SERVICE LTDA.**, pessoa jurídica de direito privado, doravante denominada simplesmente **TEKNISA**, com sede na Rua Pernambuco, 1.000/Conjunto 102 - Bairro Funcionários, em Belo Horizonte - Minas Gerais - CEP: 30.130-151, regularmente inscrita no CNPJ sob o nº 14.288.794/0001-45, neste ato representada legalmente por um de seus sócios-diretores adiante signatários.

### **CONTRATANTE**

**Universidade Federal do Espírito Santo**, pessoa jurídica de direito privado, doravante denominada simplesmente **CLIENTE**, com sede na Av. Fernando Ferrari, 514 - Campus Univers. de Goiabeiras, PORTO DE VITORIA(não é cidade) - ES, regularmente inscrita no CNPJ sob o nº 32.479.123/0001-43.

### **OBJETO**

O presente instrumento tem como objeto a prestação dos serviços listados na Cláusula PREÇOS.

A forma de contratação dos SERVIÇOS será por PACOTE.

### **VIGÊNCIA**

O presente instrumento é celebrado a partir da data de assinatura e sua vigência será definida pela ocorrência de uma das situações: a) conclusão das atividades previstas no projeto, independente de terem sido utilizadas todas as horas previstas para o projeto; b) consumo total da quantidade de horas previstas para o projeto, ainda que as atividades não tenham sido concluídas.

### **SERVIÇO**

Os SERVIÇOS podem ser:

- a) Serviço de Instalação - preparação técnica dos equipamentos do CLIENTE
- b) Serviço de Treinamento - capacitação dos usuários do CLIENTE
- c) Serviço de Coordenação de Treinamento - gestão acompanhamento dos projetos de treinamento
- d) Serviço de Consultoria - revisão dos processos operacionais e/ou gerenciais do CLIENTE
- e) Serviço de Customização - desenvolvimento no SOFTWARE de rotinas específicas do CLIENTE.
- f) Outros Serviços

### **CRONOGRAMA DE REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

A programação para realização dos serviços contratados, independentemente de ser presencial ou remoto, irá respeitar rigorosamente as datas acordadas entre as partes e formalizadas no cronograma ou agenda do projeto.

O calendário de trabalho dos profissionais da TEKNISA é definido a partir dos cronogramas de projeto acordados com o CLIENTE. Este calendário define a agenda dos profissionais da TEKNISA, tanto para atividades em projetos presenciais ou remotos.

Eventuais solicitações de cancelamentos de visitas técnicas deverão ser realizadas em um prazo mínimo de 5 (cinco) dias úteis antecedente à data prevista, e formalmente comunicada à equipe de Implantação da TEKNISA.

O SERVIÇO deve ser planejado, necessariamente, na forma de projeto.

### **CONTROLE DIÁRIO DE ATIVIDADES**

As atividades realizadas pelos profissionais da TEKNISA poderão ser formalizadas através de documento específico, denominado Controle Diário de Atividades (CDA).

### **HORAS TRABALHADAS**

O CLIENTE deverá designar no mínimo um colaborador certificado pela TEKNISA, como especialista no âmbito do escopo deste contrato, para que este realize o acompanhamento e a gestão do mesmo, acompanhe os profissionais da TEKNISA na prestação dos serviços contratados.

Os serviços contratados pelo CLIENTE realizados nas instalações da TEKNISA, obedecem ao horário comercial, compreendido entre 8:00 horas às 12:00 horas e 14:00 horas às 18:00 horas, de segundas às sextas-feiras, exceto nos feriados nacionais.

Quando os serviços forem executados nas instalações do CLIENTE, o profissional da TEKNISA cumprirá sua jornada de trabalho conforme o horário base do CLIENTE, perfazendo um máximo de 08 (oito) horas diárias, de segundas às sextas-feiras, exceto nos feriados nacionais.

Será faturada a quantidade mínima de 08 horas de trabalho por dia, considerando o valor/hora do serviço realizado por cada profissional.

Caso em um determinado dia se faça necessário que o profissional da TEKNISA ultrapasse as 08 horas de trabalho regulares ou caso seja necessária a execução das atividades aos sábados, domingos e feriados, o CLIENTE deverá comunicar por escrito à TEKNISA em 24 (vinte e quatro) horas anteriores a utilização das horas adicionais, prazo no qual a TEKNISA se manifestará sobre a viabilidade da execução das mesmas.

Fica acordado que, o custo destas horas será repassado ao CLIENTE, sendo considerado o valor/hora do serviço, acrescido de 100%, para cada hora adicional.

Sempre que houver deslocamento do profissional da TEKNISA para as instalações do CLIENTE, a fim de executar os serviços contratados, será cobrada a Taxa de Deslocamento sobre o valor/hora do serviço, tanto no trecho de ida quanto de retorno, que será variável de acordo com a distância entre os locais de origem e destino.

O CLIENTE deverá providenciar o retorno do profissional da TEKNISA, prestador de serviços em suas instalações, à sede da TEKNISA de origem, no mínimo a cada 15 (quinze) dias corridos.

Para a realização do serviço nas instalações do CLIENTE, o mesmo será responsável por despesas relativas ao transporte, alimentação e hospedagem do(s) profissional(is) da TEKNISA. Em casos de prestação de serviço por período superior a 7 (sete) dias, o CLIENTE deverá arcar também com o valor referente à lavanderia.

## OBJETIVO DOS SERVIÇOS

## PREÇOS

Os valores constantes deste Contrato estão estabelecidos em Reais (R\$).

O preço destacado neste CONTRATO DE SERVIÇOS refere-se ao volume previsto total de horas de trabalho para o projeto, sendo o saldo de horas contratado subtraído do volume de horas trabalhadas apuradas ao final de cada período, até zerar o saldo.

Os **Serviços** contratados são:

Item de Serviço	Horas Contratadas	Valor Hora Contratado	Valor Total sem Desconto	Desconto do Item	Valor Total com Desconto
Treinamento	131	100,00	13.100,00	0,00	13.100,00
Coordenação de Treinamento	16	150,00	2.400,00	0,00	2.400,00
<b>Totalização</b>			<b>15.500,00</b>	<b>0,00</b>	<b>15.500,00</b>

### Resumo dos Serviços Contratados:

Serviço	Valor Total sem Desconto	Desconto do Serviço	Valor Total com Desconto
Serviços	15.500,00	0,00	15.500,00

Caso sejam necessárias horas adicionais de serviços, além das contratadas, deverá ser assinado novo CONTRATO DE SERVIÇOS.

O SERVIÇO objeto desse contrato é faturado por um valor fixo para o projeto, e contempla um volume pré-definido de horas. O valor deste PACOTE pode ser dividido em parcelas que independem das horas trabalhadas.

Caso o serviço tenha duração de mais de um ano, os valores relativos a este contrato serão anualmente reajustados na data de aniversário deste contrato, ou reajustados em menor prazo sempre que a legislação vigente autorizar, com base na variação do IGPM/FGV do período ou, na falta deste, por qualquer outro índice que venha a substituí-lo, tendo como data base, a data de assinatura do presente CONTRATO DE SERVIÇOS.

## CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Os **Serviços** serão pagos da seguinte forma:

Serviços		
Parcela	Data de Vencimento	Valor da Parcela
01	15/01/2021	15.500,00
<b>Totalização</b>		<b>15.500,00</b>

A data de início do pagamento do SERVIÇO não está associada à prestação do SERVIÇO nem ao cronograma do projeto, devendo ser pago de acordo com definido nesta cláusula.

## RESCISÃO

Verificada a rescisão ou rescisão do contrato, fica o CLIENTE obrigado a efetuar a quitação de todos os pagamentos e obrigações pendentes até este momento, sem prejuízo das demais penalidades e indenizações previstas em lei e neste instrumento.

A rescisão ou rescisão por motivo ou por solicitação do CLIENTE, em um prazo anterior ao período de vigência, conforme condições estabelecidas na cláusula "VIGÊNCIA" deste instrumento, ensejará o pagamento pelo CLIENTE de 100% (cem por cento) dos valores de serviços dispostos no CONTRATO DE SERVIÇOS, caso ainda não tenham sido pagos, ou o valor residual dos serviços, caso tenham sido pagos parcialmente.

A rescisão contratual deverá ser formalizada mediante assinatura de ambas as partes do documento de Distrato, elaborado pela TEKNISA, após o que será considerado efetivado o término da relação contratual.

## DISPOSIÇÕES FINAIS

Eventuais descontos ou condições especiais concedidas ao CLIENTE e previstas nesse Contrato poderão ser cancelados caso: a) não haja a permanência da contratação pelo período mínimo contratado, ou b) ocorra inadimplemento com os pagamentos acordados.

## FORO

Fica eleito o foro da Comarca de Belo Horizonte como único competente para dirimir quaisquer dúvidas ou conhecer de qualquer ação ou medidas judiciais que tenham origem no presente instrumento, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

## ACEITE E ASSINATURAS

A assinatura deste instrumento formaliza a contratação da(s) Solução(ões) de Serviços definida(s) nesse Contrato e confirma o aceite e concordância com as cláusulas e condições aqui estabelecidas bem como aos Termos e Condições Aplicáveis ao Contrato de Serviços registrado junto ao 2º Cartório de Títulos e Documentos da Comarca de Belo Horizonte sob o nº 01552771.

E por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, perante as testemunhas abaixo indicadas.

Belo Horizonte, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
TEKNISA  
Nome: Wilson Lima de Paula  
CPF: 548.690.306-59

\_\_\_\_\_  
CLIENTE  
Nome:  
CPF:

\_\_\_\_\_  
Testemunha  
Nome:  
CPF:

\_\_\_\_\_  
Testemunha  
Nome:  
CPF:



# CONTRATO DE LICENCIAMENTO E MANUTENÇÃO DE SOFTWARE

LUSO-202011009133-01



**Cliente:** Universidade Federal do Espírito Santo  
**Contato Teknisa:** Arabelle Carvalho Menezes

**TecFood**

Divisão de  
FoodService

**Pebbian**

Divisão de  
Gestão Empresarial

**odhên**

Divisão de  
Automação Comercial

[www.teknisa.com](http://www.teknisa.com)

**CONTRATO DE LICENCIAMENTO E MANUTENÇÃO DE SOFTWARE  
LUSO-202011009133-01**

**CONTRATADA**

**TEKNISA SOFTWARE LTDA.**, pessoa jurídica de direito privado, doravante denominada simplesmente **TEKNISA**, com sede na Rua das Acácias, 625/Área Institucional - Bairro Vale do Sereno, em Nova Lima - Minas Gerais - CEP: 34.006-003, regularmente inscrita no CNPJ sob o nº 26.269.316/0001-77, neste ato representada legalmente por um de seus sócios-diretores adiante signatários.

**TEKNISA SERVICE LTDA.**, pessoa jurídica de direito privado, doravante denominada simplesmente **TEKNISA**, com sede na Rua Pernambuco, 1.000/Conjunto 102 - Bairro Funcionários, em Belo Horizonte - Minas Gerais - CEP: 30.130-151, regularmente inscrita no CNPJ sob o nº 14.288.794/0001-45, neste ato representada legalmente por um de seus sócios-diretores adiante signatários.

**CONTRATANTE**

**Universidade Federal do Espírito Santo**, pessoa jurídica de direito privado, doravante denominada simplesmente **CLIENTE**, com sede na Av. Fernando Ferrari, 514 - Campus Univers. de Goiabeiras, PORTO DE VITORIA(não é cidade) - ES, regularmente inscrita no CNPJ sob o nº 32.479.123/0001-43.

**OBJETO**

O presente instrumento tem como objeto a cessão do direito de uso dos sistemas listados na Cláusula PREÇOS.

**VIGÊNCIA**

Este contrato tem vigência de 24 (vinte e quatro) meses, iniciando a partir da data de sua assinatura.

Não havendo manifestação contrária das partes, este contrato será renovado automaticamente por períodos sucessivos de 12 meses.

**LICENÇA DE USO**

LICENÇA DE USO é o direito ora cedido ao CLIENTE para a utilização do SOFTWARE de propriedade da TEKNISA, por prazo determinado.

A LICENÇA DE USO é outorgada ao CLIENTE nos termos e condições aqui especificados durante o período de vigência deste contrato, em caráter não exclusivo e intransferível.

**MANUTENÇÃO**

MANUTENÇÃO é o serviço prestado pela TEKNISA relativo ao SOFTWARE sob licenciamento, que visa alterações corretivas, otimização do funcionamento e desempenho do mesmo, atualizações legislativas, bem como o atendimento ao usuário.

A prestação do serviço de MANUTENÇÃO terá início imediatamente após assinatura deste contrato.

**PREÇOS**

Os valores constantes deste contrato estão estabelecidos em Reais (R\$). O valor de cada Solução de Serviço será:

**Manutenção**

Solução de Serviço	Tipo de Medida	Qtde. Mínima da Medida *	Vr. Unitário da Medida	Total do Item sem Desconto	Desconto do Item	Total do Item com Desconto
TecFood Mobile - Matriz	Licenças de Uso - TecFood	1,00	1.770,96	1.770,96	0,00	1.770,96
TecFood Mobile - Unidade	Licenças de Uso - TecFood	2,00	422,85	845,70	0,00	845,70
<b>Totalização</b>				<b>2.616,66</b>	<b>0,00</b>	<b>2.616,66</b>

**Licença de Uso**

Solução de Serviço	Tipo de Medida	Qtde. Mínima da Medida *	Vr. Unitário da Medida	Total do Item sem Desconto	Desconto do Item	Total do Item com Desconto
TecFood Mobile - Matriz	Licenças de Uso - TecFood	1,00	900,00	900,00	0,00	900,00
TecFood Mobile - Unidade	Licenças de Uso - TecFood	2,00	900,00	1.800,00	0,00	1.800,00
<b>Totalização</b>				<b>2.700,00</b>	<b>0,00</b>	<b>2.700,00</b>

**Resumo dos Serviços Contratados:**

Serviço	Total Serviço sem Desconto	Desconto do Serviço	Total Serviço com Desconto
Licença de Uso	2.700,00	2.700,00	0,00
Manutenção	2.616,66	0,00	2.616,66

Se o CLIENTE utilizar uma Solução de Serviço além da Qtde Mínima da Medida contratada (acima definida), será cobrado o valor da Licença de Uso correspondente ao volume adicional ao inicialmente contratado, bem como o valor da Manutenção correspondente à totalidade do volume em uso.

Os valores relativos a este contrato serão anualmente reajustados na data de aniversário deste contrato, ou reajustados em menor prazo sempre que a legislação vigente autorizar, com base na variação do IGPM/FGV do período ou, na falta deste, por qualquer outro índice que venha a substituí-lo, tendo como data base, a data de assinatura do presente CONTRATO DE LICENCIAMENTO E MANUTENÇÃO DE SOFTWARE.

## CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O valor da **Manutenção** deverá ser pago mensalmente, a partir da assinatura do contrato ou ao término do período de desconto.

A data de início do pagamento da Manutenção mensal não está associada à data de instalação do Software nem está vinculada ao início de utilização do software ou dos serviços contratados.

## RESCISÃO

Este contrato poderá ser resilido unilateralmente por qualquer das partes, após o prazo de 24 (vinte e quatro) meses contados da data de assinatura, bastando que a parte interessada envie um termo por escrito e assinado por representante legal da parte denunciante, o qual deverá ser remetido com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias para a parte contrária, mediante carta registrada, com cópia por e-mail para o endereço eletrônico da mesma.

## DISPOSIÇÕES FINAIS

As configurações mínimas de infraestrutura para o bom funcionamento dos sistemas dispostos neste contrato estão disponíveis no link <https://www.teknisa.com/configuracoes-minimas/>. É responsabilidade do CLIENTE a adequação de seus equipamentos e disponibilização dos recursos necessários para instalação e funcionamento dos sistemas.

Eventuais procedimentos e despesas que porventura venham a ser necessários, tais como aquisição e manutenção de equipamentos e periféricos, pagamento de taxas, transporte e deslocamento de bens, etc., serão de responsabilidade do CLIENTE, sendo a TEKNISA isenta de qualquer obrigação neste sentido.

A rescisão ou resilição por solicitação do CLIENTE, em um prazo anterior a 24 (vinte e quatro) meses contado a partir da data de assinatura deste Contrato de Licenciamento e Manutenção de Software, independentemente de o SOFTWARE da TEKNISA estar instalado ou não, ou do nível de uso do mesmo pelo CLIENTE, ensejará, cumulativamente: a) pagamento pelo CLIENTE do valor integral da Licença de Uso, caso ainda não tenha sido paga, ou do valor residual desta, caso tenha sido paga parcialmente; b) pagamento pelo CLIENTE de 50% (cinquenta por cento) da Manutenção do período residual contratado, conforme valores previstos neste Contrato.

Eventuais descontos ou condições especiais concedidas ao CLIENTE e previstas nesse Contrato poderão ser cancelados caso: a) não haja a permanência da contratação pelo período mínimo contratado, ou b) ocorra inadimplemento com os pagamentos acordados.

## LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O presente instrumento regula-se pela Lei nº 9.609/98, Lei de SOFTWARE, com aplicação subsidiária da Lei nº 9.610/98, a qual trata da proteção da propriedade intelectual e da proteção dos direitos autorais do SOFTWARE.

## FORO

Fica eleito o foro da Comarca de Belo Horizonte como único competente para dirimir quaisquer dúvidas ou conhecer de qualquer ação ou medidas judiciais que tenham origem no presente instrumento, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

## ACEITE E ASSINATURAS

A assinatura deste instrumento formaliza a contratação da(s) Solução(ões) de Serviços definida(s) nesse Contrato e confirma o aceite e concordância com as cláusulas e condições aqui estabelecidas bem como aos Termos e Condições Aplicáveis ao Contrato de Licenciamento e Manutenção de Software registrado junto ao 2º Cartório de Títulos e Documentos da Comarca de Belo Horizonte sob o nº 01606275.

E por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, perante as testemunhas abaixo indicadas.

Belo Horizonte, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

TEKNISA

CLIENTE



---

Nome: Wilson Lima de Paula  
CPF: 548.690.306-59

---

Nome:  
CPF:

---

Testemunha  
Nome:  
CPF:

---

Testemunha  
Nome:  
CPF:

## ANEXO I - LISTA DE FUNCIONALIDADES

### SaaS - Software as a Service

SaaS - Software as a Service  
SaaS Database Server

### Sistemas Delphi

Sistemas Delphi

TecFood

Matriz

TecFood Delphi Matriz

Planejamento de Alimentação Industrial

Planejamento Alimentação Industrial

Estoque

Estoque

Custos

Custos

Filial

TecFood Delphi Filial

Planejamento de Alimentação Industrial

Planejamento Alimentação Industrial

Estoque

Estoque

Custos

Custos



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 GASPARINI - SIAPE 3009431  
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROAECI  
Em 20/01/2021 às 09:10

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/125111?tipoArquivo=O>



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  
Coordenação de Administração e Finanças - CAF/DGR/PROAECI  
Em 20/01/2021 às 09:22

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/125116?tipoArquivo=O>





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  
VANESSA FERNANDES DOMICIANO - SIAPE 2073515  
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROAECI  
Em 20/01/2021 às 11:31

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/125200?tipoArquivo=O>



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  
ALEXANDRE GUILHERME NICCO COELHO - SIAPE 2681942  
Superintendência de Tecnologia da Informação - STI  
Em 20/01/2021 às 19:49

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/125485?tipoArquivo=O>



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  
RENAN TEIXEIRA DE SOUZA - SIAPE 1175204  
Superintendente de Tecnologia da Informação  
Superintendência de Tecnologia da Informação - STI  
Em 25/01/2021 às 18:53

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/127030?tipoArquivo=O>