



Universidade Federal do Espírito Santo
Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil
Diretoria de Gestão dos Restaurantes

Questionamentos/Contribuições Soluções

1. **Composição mínima das preparações dos pratos proteicos de origem animal (Item 4.6) O edital especifica as proteínas utilizadas, seus percaptos cozidos e as frequências, mas a forma como estas informações são apresentadas pode gerar interpretações ambíguas no futuro, especialmente devido à variação de aproximadamente 50g nos itens prontos. Exemplo: Acém – Carne moída refogada: entre 130g e 180g. Será mantida essa redação no edital? Considerando a necessidade de uma composição assertiva para a formulação de preços, solicitamos uma maior clareza sobre este ponto.**

Resposta: Sendo o DFD um documento ainda preliminar, considerando o apontamento e entendendo que a previsão do mínimo é suficiente, acolhemos o questionamento apresentado no sentido de reavaliar o item quando da construção do Termo de Referência. A previsão é a de que o Termo de Referência especifique apenas o mínimo, sem limitar o máximo, ampliando a possibilidade de cotação de preço mais precisa.

2. **Número mínimo de colaboradores e diluição de mão de obra (MO) Na assembleia foi mencionado que haverá um número mínimo de colaboradores para o desenvolvimento do contrato, que será publicado junto ao edital. Como alguns restaurantes possuem uma demanda de refeições reduzida, a diluição da mão de obra pode se tornar ineficiente. Nesse sentido, gostaríamos de saber se a mão de obra será cobrada separadamente ou estará inclusa no custo da refeição.**

Resposta: A previsão é a de que o termo de referência especifique valor para a demanda global, ou seja, o valor dos itens deverá incluir todos os custos associados para sua disponibilização, incluindo o valor da mão de obra. Quanto ao quadro mínimo, esse será coerente com os níveis de produção de cada restaurante, como já ocorre hoje. Além disso, a proposta é que haja um anexo com o detalhamento da previsão de demanda, distribuída por mês, indicando meses com previsão de menor frequência e outros com maior frequência, a fim de que as futuras propostas considerem essas variações no sentido de expressarem um preço médio.

3. **Custos relacionados ao consumo de água, energia elétrica e gás (Item 8.2) O item 8.2 estabelece que a contratada será responsável pelo pagamento dos valores de consumo de água, energia elétrica e, no caso de Goiabeiras, gás encanado, nos espaços sob sua responsabilidade. Por experiência em outras**



Universidade Federal do Espírito Santo
Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil
Diretoria de Gestão dos Restaurantes

universidades, sabemos que esses custos são representativos. Solicita-se, portanto, que o edital forneça informações sobre a média dos valores gastos nos últimos três meses do ano, incluindo preferencialmente um mês de grande movimento e um mês de férias. Esses valores serão informados no edital?

Resposta: Atualmente não há medidores de consumo para água e energia elétrica nos RUs da UFES, há solicitação em andamento para a instalação ([Documento avulso nº 23068.001867/2025-60](#)), caso tenhamos dados disponíveis até o momento da divulgação do edital, pretendemos disponibilizar, caso não haja, faremos a estimativa dos valores, que será disponibilizada, e os valores a serem pagos sejam fixados a priori no termo de referência com base nesses valores.

- 4. Unidades transportadas e porcionamento de alimentos O edital menciona unidades de alimentação transportadas, mas carece de detalhes sobre a necessidade de colaboradores para o recebimento das refeições nestes locais. Também é importante esclarecer como será a distribuição dos alimentos e o porcionamento de itens como arroz e feijão, que são servidos à vontade nos balcões. Como será organizado esse processo nas unidades não produtoras?**

Resposta: Sendo o DFD um documento ainda preliminar, tal nível de detalhamento não foi considerado, contudo, a previsão é a de que o Termo de Referência traga detalhadamente essas informações.

- 5. Gostaríamos de entender se a quantidade prevista para a margem de segurança será uma exigência formal por parte da UFES ou se trata-se apenas de um direcionamento para as empresas, considerando que há a possibilidade de a previsão não se concretizar.**

Resposta: Os valores previstos, incluindo a margem de segurança, são previsões para se estabelecer o valor máximo do contrato. Não se constituindo uma exigência formal de produção mensal, mas uma previsão, podendo ser alcançada ou não. Trata-se de valores de referência, para que a empresa tenha condições de estimar o nível operacional que deverá instalar a fim de ter capacidade logística de produção naquela escala. Entendemos que a responsabilidade por atrair clientes para se obter aqueles níveis previstos é solidariamente compartilhada entre a UFES e a contratada, e são naturais ao risco de negócio nesse formato, como ocorre em diversos contratos similares, cuja demanda não é certa, não pode ser controlada mas pode ser prevista. Contudo, as estimativas são confiáveis, considerando que são puramente a representação do que ocorreu no ano de 2023 na UFES.



Universidade Federal do Espírito Santo
Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil
Diretoria de Gestão dos Restaurantes

- 6. Em casos de encontros, congressos e outros tipos de evento, caso a estimativa de participantes fornecida pela UFES não se concretize, as refeições produzidas em excesso serão pagas?**

Resposta: As estimativas são, incluindo os casos de eventos, previsões para se melhor organizar as previsões de refeições a serem servidas e todos os procedimentos, insumos, contratações e etc delas decorrentes. Não se constituindo um compromisso de compra. A previsão é solicitada pela UFES à organização do evento, podendo ser alcançada ou não. Trata-se de valores de referência, para que a empresa tenha condições de estimar o nível operacional naquele(s) dia(s). Contudo, as estimativas são confiáveis, considerando que esse procedimento já é o utilizado a muitos anos e tem sido eficiente.

- 7. Nos restaurantes onde as refeições serão transportadas, será necessária a presença de um nutricionista para acompanhar o porcionamento e as demais atividades operacionais no local?**

Resposta: A previsão é a de que o Termo de Referência traga detalhadamente essa informação.

- 8. Solicitamos informações sobre os pontos de venda de tickets, incluindo a quantidade e os horários de funcionamento, para que possamos realizar um adequado dimensionamento da equipe.**

Resposta: Sendo o DFD um documento ainda preliminar, tal nível de detalhamento não foi considerado, contudo, a previsão é a de que o Termo de Referência traga detalhadamente essas informações.

- 9. Com relação ao item sobre segurança, gostaríamos de saber o que está incluído nas exigências de segurança, como o número de profissionais, postos de segurança e turnos necessários.**

Resposta: Considerando o apontamento e entendendo a relevância de se assegurar a conformidade com os requisitos de habilitação e contratação para as funções desempenhadas, bem como de evitar questionamentos futuros, inclusive por parte do Sindicato da categoria, acolhemos o questionamento apresentado no sentido de reavaliar a responsabilidade ora questionada, a fim de verificar tanto os critérios de habilitação exigidos quanto a regularidade das contratações, garantindo que estejam em conformidade com a legislação aplicável e com os parâmetros contratuais estabelecidos.



Universidade Federal do Espírito Santo
Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil
Diretoria de Gestão dos Restaurantes

10. **Será exigido algum meio específico para a destinação dos resíduos gerados? E quem será responsável por essa tarefa, a contratada ou a UFES?**

Resposta: Informamos que a previsão é a de que o Termo de Referência inclua essas informações, detalhando o fluxo de descarte desde a separação dos resíduos até o destino final que é atualmente utilizado, o documento deverá especificar as responsabilidades da contratada, no que tange às obrigações mínimas, a fim de que a contratada tenha flexibilidade para realizar atividades que atendam ao mínimo exigido, mas sem limitar a atuação com outras ações que a empresa preveja em seu plano de negócios. A previsão é a de que o Termo de Referência aborde também particularidades do descarte nas unidades que receberão marmitas (Rive), considerando que, nesse caso, a contratada não terá controle ou gestão sobre o fluxo.

11. **O que está compreendido nas exigências de adequação da área física utilizada, conforme estipulado no edital?**

Resposta: Sendo o DFD um documento ainda preliminar, a previsão é a de que o Termo de Referência especifique de forma mais detalhada os limites mínimos da contratada no que tange a manutenção, a fim de que a contratada tenha flexibilidade para realizar atividades que atendam ao mínimo exigido, mas sem limitar a atuação com outras ações que a empresa preveja em seu plano de negócios.

12. **Como será realizado o controle para evitar o consumo de alimentos fora dos refeitórios da UFES? Este controle será responsabilidade da contratada ou da UFES?**

Resposta: Não há perspectiva de se realizar controle do consumo de alimentos fora dos refeitórios. A Ufes conta com outros refeitórios e cantinas, gerenciados por outras empresas. A concorrência entre elas é natural, contudo, há de se considerar que o valor das refeições servidas nos Restaurantes Universitários da UFES é subsidiado, o que gera grande vantagem competitiva para a empresa que estiver na posição do contrato em pauta em relação aos demais negócios de alimentação no campus universitário. Ademais, considerando o próprio perfil dos campus universitários no Brasil, não há o que se falar em “evitar o consumo de alimentos fora dos refeitórios”.

13. **Considerando que os alunos podem chegar simultaneamente para a compra de tickets e que não devem permanecer mais de 20 minutos na fila, gostaríamos de saber quais serão as consequências caso o número de alunos**



**Universidade Federal do Espírito Santo
Pró-Reitoria de Políticas de Assistência Estudantil
Diretoria de Gestão dos Restaurantes**

exceda a capacidade de atendimento pela quantidade habitual de funcionários responsáveis pela venda.

Resposta: O tempo de fila a que se refere o item é o tempo de fila para ingresso no refeitório após a compra dos tickets. Logo, não há consequências caso o número de alunos exceda a capacidade de atendimento pela quantidade habitual de funcionários responsáveis pela venda, exceto a redução na capacidade da empresa em se capitalizar mediante a venda de tickets, uma vez que a venda de tickets é receita para a contratada, ficando com a empresa para financiar suas atividades e é descontado no faturamento ao final do ciclo de medição. Quanto às consequências em se ultrapassando o tempo de fila para ingresso no refeitório, essas estarão previstas no anexo do Termo de Referência que refere-se ao “Índice de Medição de Resultados” (IMR)

14. O edital disponibilizará as plantas dos restaurantes e as informações sobre os equipamentos disponíveis em cada um deles?

Resposta: A previsão é a de que o Termo de Referência traga anexo com as plantas das unidades e anexo com o parque de máquinas e equipamentos.