



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e Cidadania
Diretoria de Gestão dos Restaurantes

RELATÓRIO DE GESTÃO 2021 – DGR/Proaeci

1. CONTEXTUALIZAÇÃO DE OBJETIVOS E AÇÕES REALIZADAS

Os Restaurantes Universitários - RUs da Ufes, vinculados à Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR), da Pró-Reitoria de Assistência Estudantil e Cidadania, têm por objetivo o preparo e fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas e com qualidade higiênico-sanitária, proporcionando satisfação ao usuário, viabilizando a permanência dos estudantes na instituição e, conseqüentemente, seu melhor desempenho acadêmico.

O Programa de Assistência Estudantil (PROAES) da Ufes tem por objetivo a promoção de ações que viabilizem a permanência de estudantes de graduação de baixa renda na Universidade, entre as quais consta o auxílio alimentação, que consiste no desconto 100% do valor da refeição, ou seja, subsídio integral para aquele benefício (auxílio alimentação).

Em 2021, devido à continuidade da pandemia, os Restaurantes Universitários da Ufes estavam impossibilitados de retomar suas atividades. Além da decisão da Administração Geral, assessorada pelo Comitê Operativo Emergencial para o Coronavírus da Ufes, de suspensão das atividades dos RUs, houve grandes dificuldades nas contratações, tendo em vista que várias tentativas de aquisição de insumos necessários à retomada da cadeia de produção própria de refeições foram fracassadas. Após levantamento da Coordenação de Nutrição – CN/DGR junto aos fornecedores, constatou-se que fatores como a instabilidade dos preços dos produtos alimentícios no mercado, as oscilações dos valores dos fretes e a inexistência de data concreta para a reabertura dos restaurantes da Ufes contribuíram para o insucesso dos procedimentos licitatórios.

Contudo, com o início da fase 3 do Plano de Contingência da Ufes no período letivo 2021/2 (novembro/21 a março/22), adotando o modelo híbrido para parte do ensino, a DGR precisou adotar uma estratégia gerencial em caráter extraordinário para atender aos comensais: a adesão temporária de fornecimento de refeições acondicionadas em marmitex, adquiridas de empresas especializadas em sistema de produção de refeição transportada. Essa modalidade de funcionamento foi contratada para os 5 (cinco) RUs (Goiabeiras, Maruípe, Alegre, atendendo também o Hospital



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e Cidadania
Diretoria de Gestão dos Restaurantes

Veterinário – Rive, Jerônimo Monteiro e São Mateus) e concomitantemente foram iniciados os trâmites necessários visando ao retorno da execução de suas funções operacionais relativas à cadeia de produção própria das refeições.

A adoção dessa modalidade de atendimento foi uma alternativa na oferta de alimentação aos usuários devidamente matriculados, sendo este atendimento primordial, em especial àqueles que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica, segundo critérios previstos no PROAES.

Para o cálculo das previsões diária e mensal de refeições foram considerados os dados relativos aos quantitativos médios mensais de refeições fornecidas no ano de 2019, a previsão de implantação de ensino híbrido (pressupondo a presença diária de 50% da comunidade acadêmica, de forma alternada, nas dependências da Universidade em seus diversos *campi*) e as peculiaridades quanto ao histórico do perfil de comensais atendidos em cada unidade.

Ainda acerca da estimativa de quantitativo mensal de refeições adquiridas, também foi considerada a ocorrência de 22 (vinte e dois) dias úteis para o cômputo final, uma vez que esse é o período padrão, comumente utilizado pelas equipes dos restaurantes, para fins de planejamento em médio prazo da distribuição de refeições. Contudo, ressalta-se que, devido aos períodos de recesso acadêmico, o quantitativo diário de entrega das refeições poderia ser reduzido durante a execução do ajustado, adequando-se a real demanda deste período em específico.

Vale ressaltar que, com o objetivo de melhorar o dimensionamento do quantitativo da aquisição diária de marmitex, a Superintendência de Tecnologia da Informação – STI, junto à DGR, desenvolveu um sistema para agendamento prévio das refeições, o Campus Food (<https://campusfood.ufes.br/#/login>). O agendamento é obrigatório e busca evitar desperdícios e prejuízos ao erário, além de controlar o fluxo de pessoas dentro dos Restaurantes Universitários.

Para o desenvolvimento das atividades dos RUs nos *campi* da Ufes, no que tange aos serviços de distribuição das refeições em marmitex, assim como em relação à limpeza de suas dependências e demais atividades inerentes, houve a necessidade de contratação de empresa especializada. Cabe ressaltar que a demanda dos serviços oferecidos pelos Restaurantes Universitários aumenta na mesma proporção da ampliação de vagas, do horário de atendimento e da oferta de novos cursos nos *campi*.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e Cidadania
Diretoria de Gestão dos Restaurantes

Dada à necessidade dos serviços relatados, em 2021, foram celebrados pela UFES (contratante) três contratos, conforme tabela abaixo:

Campus	Empresa contratada	Nº do Contrato	Valor do Contrato (Vigência 6 meses)
Goiabeiras/Maruípe	LÍDER LIMPE LIMPEZA COMERCIAL EIRELI	46/2021	R\$ 298.663,44
Alegre	ECO MASTER TERCEIRIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA EIRELI-ME	45/2021	R\$ 119.336,88
São Mateus		44/2021	R\$ 117.364,02

Fonte: DGR

Em 2021, os Restaurantes Universitários da Ufes retomaram suas atividades, com o fornecimento de refeições acondicionadas em marmitex, a partir do dia 22 de novembro de 2021. As refeições poderiam ser consumidas nas instalações dos restaurantes ou ser retiradas para consumo em outro local. A previsão inicial de atendimento era o dia 08/11/2021, porém, em virtude das implicações resultantes do estado de pandemia da covid-19, que demandaram adequações nos processos de compra e nos ambientes de convivência, a data de início de funcionamento precisou ser alterada.

Nas unidades de Alegre e Jerônimo Monteiro, os atendimentos tiveram início em 23 de novembro de 2021, porém, precisaram ser interrompidos a partir de 13 de dezembro. Devido ao não cumprimento, por parte da empresa vencedora do certame, das condições e exigências estabelecidas na contratação do serviço, a DGR, junto à Administração Central, optou pelo cancelamento deste. A Diretoria de Gestão dos Restaurantes, então, se empenhou em buscar alternativas que se adequassem ao objetivo proposto pelos RUs, almejando o mais breve retorno do atendimento à comunidade universitária das unidades do Setorial Sul.

Entre os meses de novembro e dezembro, a Diretoria de Gestão dos Restaurantes, por meio dos restaurantes universitários dos *campi* de Goiabeiras, Maruípe, São Mateus, Alegre/Hospital Veterinário (HOVET) e Jerônimo Monteiro/, serviu **14.724** refeições à comunidade acadêmica divididas da seguinte forma: **2.902** alunos 100%; **11.008** alunos isentos, **156** servidores, **06** visitantes e **652** refeições para a equipe terceirizada. No período medido o maior público dos restaurantes foram os alunos isentos, os quais representaram **74,76%** dos atendimentos.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e Cidadania
Diretoria de Gestão dos Restaurantes

RU	DGR 2021 - Refeições servidas			
	Geral	Assistidos	% Assistidos/Geral 2021	% Assistidos/Geral 2020
Goiabeiras	5.862	3.863	65,89%	47,37%
Maruípe	2.673	1.886	70,55%	56,22%
São Mateus	537	318	59,21%	60,15%
Alegre	5.523	4.884	88,43%	73,79%
Jerônimo Monteiro	129	57	44,18%	27,70%
Total	14.724	11.008	74,76%	56,07%

Fonte: DGR

Em relação aos dados do ano de 2020, houve um aumento de **18,69** pontos percentuais, dado que corrobora com os Indicadores do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2020-2030) que é garantir 100% do atendimento aos estudantes em situação de vulnerabilidade econômica, oferecendo subsídio integral às refeições nos Restaurantes Universitários da Ufes.

2. DA EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA

Em 2021, a execução orçamentária e financeira da DGR, através da Unidade Gestora Executora 153048 – Restaurante Central da UFES, no Sistema Integrado de Administração Financeira do Governo Federal (SIAFI), se deu conforme tabela abaixo:

Ação Governo		Fonte Recursos Detalhada		Natureza da Despesa		DESPESAS EMPENHADAS (CONTROLE EMPENHO)	DESPESAS PAGAS (CONTROLE EMPENHO)
20RK	FUNCIONAMENTO DE INSTITUIÇÕES FEDERAIS DE ENSINO SUPERIOR	8100000000	RECURSOS PRIMARIOS DE LIVRE APLICACAO	339030	MATERIAL DE CONSUMO	17.713,00	8.627,00
				339039	OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS - PESSOA JURIDICA	33.020,17	28.296,17
		8150000001	RECEITA DE ALUGUEIS - UFES	449052	EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE	1.799,60	1.799,60
		8350262340	RECURSOS DIRET.ARREC.U NIV.FED.ESPIRITO SANTO.	339039	OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS - PESSOA JURIDICA	15.650,55	13.450,54
				339093	INDENIZACOES E RESTITUICOES	140,00	140,00
4002	ASSISTENCIA AO ESTUDANTE DE ENSINO SUPERIOR	0100000000	RECURSOS PRIMARIOS DE LIVRE APLICACAO	339030	MATERIAL DE CONSUMO	82.478,32	80.883,72
				339039	OUTROS SERVICOS DE TERCEIROS - PESSOA JURIDICA	568.410,74	2.207,96

Fonte: Tesouro Gerencial



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e Cidadania
Diretoria de Gestão dos Restaurantes

3. DA ARRECADAÇÃO

No ano de 2021, a Diretoria de Gestão dos Restaurantes, através de seus restaurantes universitários, arrecadou, pela venda de créditos e tickets aos seus usuários, para realização das refeições fornecidas, o montante de **R\$ 20.311,00** (vinte e mil e trezentos e onze reais) – dado extraído do SIAFI.

4. DOS PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS

No exercício de 2021, com vistas à consecução de seus objetivos, a DGR realizou, com sucesso, 5 (cinco) processos licitatórios na modalidade Pregão Eletrônico, para aquisição de materiais e serviços necessários à manutenção das atividades dos restaurantes universitários da UFES. Foi realizada, também, uma dispensa de licitação para aquisição de alimentos da Agricultura Familiar, do tipo Chamada Pública. O quadro abaixo demonstra o resumo dos processos para aquisição de materiais e serviços, no ano de 2021:

Nº processo	Tipo proc. licitatório	Nº da licitação ou dispensa	Objeto resumido da aquisição/contratação
23068.038486/2020-21	Pregão SRP	01	Materiais de biossegurança
23068.053413/2020-60	Pregão SRP	02	Hortifrutigranjeiros
23068.035345/2020-57	Pregão SRP	03	Gêneros alimentícios
23068.054627/2021-34	Pregão SRP	04	Fornecimento de refeição transportada (do tipo marmitex)
23068.064574/2021-60	Pregão SRP	05	Fornecimento de refeição transportada (do tipo marmitex) - Alegre, Jerônimo Monteiro e HOVET.
23068.059939/2019-10	Dispensa - Chamada Pública	01	Hortifrutigranjeiros e gêneros alimentícios

Nota: Com relação à sustentabilidade ambiental, há a inclusão, nos editais de licitações da DGR, do seguinte:

DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

- A licitante vencedora deverá observar no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental contidos no Art. 5º da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e Cidadania
Diretoria de Gestão dos Restaurantes

da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e no Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil, da Presidência da República, no que couber.

- Cumprir, no que couberem, as exigências do inciso XI, art. 7º da Lei 12.305, de 02 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos – PNRS.

- Cumprir, no que couberem, as exigências do art. 6º da Instrução Normativa MPOG nº01, de 19 de janeiro de 2010, que estabelece as práticas de sustentabilidade na execução dos serviços.

Vitória, 17 de janeiro de 2022.

Amelia Lopes Lima
Direção DGR/PROAECI