

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO**

TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO SRP Nº/2021
(Processo Administrativo n.º 23068.064574/2021-60)

1. DO OBJETO

1.1 Contratação de pessoa jurídica para a prestação de serviços continuados, sem dedicação exclusiva de mão de obra, possuindo natureza de serviço comum, para fornecimento de refeição transportada (do tipo marmitex) para atender aos restaurantes de Alegre e de Jerônimo Monteiro (situado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira) e ao Hospital Veterinário (HOVET) da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

1.1.1 Quadro 01 - LOTE 1: Quantitativos e especificações do campus de Alegre, restaurante de Jerônimo Monteiro e HOVET:

Itens	Catser	Especificação	Unidade de Fornecimento	Local de Entrega	Previsão Diária*	Previsão Mensal	Valor Unitário Máximo aceitável	Valor Mensal Total Máximo Aceitável	Valor Semestral Total Máximo Aceitável
01	3697	Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo "marmitex" retangular, material do marmitex: alumínio,	UND	ALEGRE	750	16.500	R\$14,56	R\$240.240,00	R\$1.441.440,00

	<p>capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas (seiscentos e cinquenta gramas) dos alimentos preparados, composta de 160 gramas de arroz, 120 gramas de feijão em caldo, 120 gramas de guarnição, 130 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 200 gramas no caso de carnes com osso ou molho), e no mínimo 100 gramas para opção vegetariana, 80 gramas de salada cozida e 40 gramas de salada crua**. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente. **As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material</p>							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

		plástico, isopor ou alumínio). Serviços: almoço e jantar.							
02	3697	Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo "marmitex" retangular, material do marmitex: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas (seiscentos e cinquenta gramas) dos alimentos preparados, composta de 160 gramas de arroz, 120 gramas de feijão em caldo, 120 gramas de guarnição, 130 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 200 gramas no caso de carnes com osso ou molho), e no mínimo 100 gramas para opção vegetariana, 80 gramas de salada cozida e 40 gramas de salada crua** As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis,	UND	JERÔNIMO MONTEIRO	30	660	R\$15,76	R\$10.401,60	R\$62.409,60

		<p>contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente. **As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material plástico, isopor ou alumínio).</p> <p>Serviço: almoço.</p>							
03	3697	<p>Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo "marmitex" retangular, material do marmitex: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas (seiscentos e cinquenta gramas) dos alimentos preparados, composta de 160 gramas de arroz, 120 gramas de feijão em caldo, 120 gramas de guarnição, 130 gramas de carne branca ou carne</p>	UND	HOVET	25	550	R\$15,70	R\$8.635,00	R\$51.810,00

		<p>vermelha (ou no mínimo 200 gramas no caso de carnes com osso ou molho), e no mínimo 100 gramas para opção vegetariana, 80 gramas de salada cozida e 40 gramas de salada crua** As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente. **As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material plástico, isopor ou alumínio).</p> <p>Serviço: almoço.</p>							
Total Semestral por Lote									R\$1.555.659,60

1.2 O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de fornecimento de refeição transportada (do tipo marmitex), enquadrando-se no artigo 3º, IV, do Decreto nº 7.892/2013.

1.3 Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.4 A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global, por lote, em que a licitante vencedora do lote será responsável pelo fornecimento das refeições de todos os itens pertencentes a este.

1.4.1 Lote 1 - **Restaurantes de Alegre e Jerônimo Monteiro, e HOVET;**

1.5 A não divulgação de Intenção de Registro de Preço justifica-se pelas características do objeto pretendido.

1.6 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 6 (seis) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 12 (doze) meses, com base no artigo 12, do Decreto nº 7.892/2013.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (item 2 - Descrição da Necessidade), apêndice I deste Termo de Referência.

2.2 Para a pretensa contratação, não serão estabelecidas cotas reservadas para ME e EPP em razão à especificidade da licitação, uma vez que a qualidade dos serviços a serem prestados poderá ser afetada caso empresas diferentes sejam vencedoras, mantendo-se a licitação aberta para ampla concorrência, conforme artigo 49, inciso III, Lei Complementar nº 123/2006.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1 A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice I deste Termo de Referência.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1 Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

4.3 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1 Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

5.1.2 Da Entrega:

5.1.2.1 As refeições deverão ser fornecidas de segunda-feira a sexta-feira, exceto em dias de feriados, recessos, paralisações acadêmicas e em demais situações comunicadas pela Administração, nas sedes dos Restaurantes Universitários da UFES, nos seguintes endereços:

5.1.2.1.1 *Campus* de Alegre: Alto Universitário, s/nº, Guararema, CEP: 29.500-000, Alegre/ES, telefones para contato: (28) 3552-8779/8973/8937, e-mail: ruccaufes@hotmail.com;

5.1.2.1.2 Jerônimo Monteiro: Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, Avenida Governador Lindemberg, n.º 316, Centro, CEP: 29.550-000, Jerônimo Monteiro/ES, telefones para contato: (28) 3552-8779/8973/8937, e-mail: ruccaufes@hotmail.com;

5.1.2.1.3 HOVET: Hospital Veterinário (Rive), BR 482, Km 77, CEP: 29500-000, Alegre/ES, telefones para contato: (28) 3552-8779/8973/8937, e-mail: ruccaufes@hotmail.com;

5.1.2.2 As entregas deverão ocorrer nos seguintes horários:

5.1.2.2.1 *Campus* de Alegre: **no almoço** às 10h15min e **no jantar** às 16h45min;

5.1.2.2.2 Jerônimo Monteiro: **no almoço** às 12h;

5.1.2.2.3 HOVET: **no almoço** às 11h30min;

5.1.2.3 Os quantitativos exatos de marmitas a serem solicitados serão repassados por e-mail pelo Setor de Nutrição até às 13h30min do dia útil anterior para o almoço e até às 16h30min do dia útil anterior para o jantar, conforme número de comensais determinado através do agendamento a ser realizado em sistema informatizado.

5.1.2.4 Deverão ser fornecidos os itens necessários à manutenção da temperatura de conservação dos alimentos durante todo o período de distribuição das marmitas (Hot Box ou isopor). Esses recipientes deverão ser retirados diariamente após o término do período de distribuição.

5.1.2.4.1 Os recipientes mencionados acima deverão ser devidamente etiquetados com a identificação das preparações que compõem as marmitas (nome) e horário do envase de cada lote. Além disso, o lote deverá conter a assinatura do Nutricionista responsável técnico pelo acompanhamento do processo de produção e envase.

5.1.2.4.2 Os recipientes devem estar em perfeitas condições de uso/limpeza e em quantidade necessária, de acordo com a quantidade das marmitas entregues a

cada serviço, sendo que em hipótese alguma serão aceitas marmitas que não estejam acondicionadas nesses recipientes e apresentarem-se com embalagens não íntegras no ato da entrega.

5.1.2.5 Os talheres mencionados no item 1.1.1, deverão ser de boa qualidade, apresentando resistência compatível com sua finalidade de uso.

5.1.2.6 A refeição fornecida deverá atender a todos os critérios de Boas Práticas de Fabricação disposto na norma RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

5.1.2.7 A temperatura da refeição será aferida no momento do seu recebimento nas unidades da Contratante. Para fins de recebimento das marmitas as temperaturas aferidas deverão corresponder aos parâmetros descritos abaixo. Casos específicos serão avaliados pelos Nutricionistas ou Técnicos de Nutrição e Dietética dos Restaurantes.

5.1.2.7.1 Para alimentos aquecidos: no mínimo 60°C;

5.1.2.7.2 Para alimentos refrigerados (saladas cruas): no máximo 10°C;

5.1.2.8 Serão observadas as condições higiênico-sanitárias do carro utilizado no transporte dessas refeições, a uniformização e condições de higiene do entregador. Estes critérios serão avaliados a cada entrega e serão registrados em formulário conforme Apêndice V.

5.1.2.8.1 Os veículos que serão utilizados para transporte dos produtos licitados devem:

5.1.2.8.1.1 Estar limpos e serem adequados ao tipo de produto e sob condições que assegurem a integridade e qualidade sanitária.

5.1.2.8.1.2 Possuir as documentações exigidas concedidas pela Autoridade Sanitária e respeitar as demais normas de higiene e transporte previstas na Portaria nº 069-R de 26/09/2007 – Secretaria Estadual de Saúde do Estado do Espírito Santo.

5.1.2.8.1.3 Possuir certificado de realização dos serviços de desinsetização e desratização, por empresa especializada, que deverá ser apresentado sempre que solicitado à Contratada. O certificado deverá conter pelo menos as seguintes informações: data de execução e validade/garantia dos serviços, placa e modelo do veículo onde os serviços foram prestados e dados (CNPJ, nome e telefone para contato) da empresa prestadora dos serviços. Os serviços de desinsetização e desratização deverão estar dentro da validade/garantia no ato de todas as entregas.

5.1.2.8.1.4 Todos os produtos devem ser transportados em veículo com carroceria fechada.

5.1.2.8.1.5 Os produtos não devem entrar em contato direto com o chão do veículo, necessitando conter paletes ou estrados, em material apropriado.

5.1.2.9 As entregas deverão ser realizadas por entregadores devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento de padrão de qualidade das entregas a serem realizadas nos restaurantes e que tenham contato direto com a licitante vencedora. Será exigido que os entregadores utilizem máscara de proteção facial.

5.1.2.10 Os entregadores deverão realizar a higienização de suas mãos nas pias de higienização dos restaurantes e/ou realizar a aplicação de álcool 70% nas mãos antes do contato com a mercadoria e sempre que solicitado. Antes do início da realização das entregas será aferida a temperatura corporal dos entregadores.

5.1.2.11 As despesas com transporte e descarregamento correrão por conta do fornecedor.

5.1.2.12 No momento de recebimento das marmitas, em cada local de entrega, serão realizadas as seguintes análises:

5.1.2.12.1 *Campus Alegre*: aferição de temperatura (conforme descrito em acima); pesagem de uma ou mais amostras das refeições e da proteína a fim de garantir que o peso do item adquirido segue o solicitado; e prova sensorial.

5.1.2.12.2 Restaurante de Jerônimo Monteiro: aferição da temperatura e prova sensorial.

5.1.2.12.3 HOVET: as análises serão realizadas no *campus* de Alegre.

5.1.2.12.4 A empresa deverá entregar, juntamente ao lote, no *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro, uma refeição extra (além do quantitativo solicitado a cada serviço, almoço e jantar), a qual servirá como amostra para análise. A marmita a ser utilizada para análise será escolhida aleatoriamente pelo Nutricionista ou servidor por ele designado no momento do recebimento, procedendo-se às análises sensoriais e de pesagem. Antes da prova sensorial a proteína poderá ser pesada separadamente para confirmação do seu peso. Após a prova, que será realizada em recipiente separado a marmita, a refeição será acondicionada sob congelamento por 72 (setenta e duas) horas para fins de controle. A Contratante não pagará o valor unitário pelas refeições extras enviadas pela Contratada.

5.1.2.13 A qualidade higiênico-sanitária e segurança alimentar das refeições fornecidas serão de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA, bem como os desdobramentos relacionados.

5.1.2.14 Caso haja desconformidade de algum parâmetro descrito a empresa fica suscetível à aplicação das sanções previstas em legislação pertinente.

5.1.2.15 Cada marmita deverá conter na tampa, de forma visível, uma etiqueta com os dizeres "consumo imediato", tipo de refeição ("almoço"/"jantar") e data da preparação. Especificamente no caso de marmita com opções vegetarianas, deverá conter também a inscrição "Vegetariana".

5.1.2.16 Em caso de violação ou deformação das embalagens das marmitas a LICITANTE VENCEDORA deverá fazer a reposição em tempo hábil de forma a não comprometer o serviço e garantir o fornecimento total solicitado.

5.1.3 Da elaboração e composição do cardápio:

5.1.3.1 A responsabilidade pela coordenação deste processo de planejamento e execução é da LICITANTE VENCEDORA e só poderão ser executados após aprovados pelo Nutricionista responsável.

5.1.3.2 Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela LICITANTE VENCEDORA, devendo ser encaminhados ao Nutricionista através de e-mail (contatos mencionados no item "Da Entrega") para aprovação, com antecedência de 15 (quinze) dias antes da execução, viabilizando, assim, adequações necessárias à execução do serviço.

5.1.3.3 A LICITANTE VENCEDORA deverá executar o mesmo cardápio nas unidades do lote.

5.1.3.4 As eventuais alterações no cardápio previsto deverão ser informadas, através de e-mail e/ou telefone, no máximo às 07h00min do dia da entrega e somente poderão ser executadas após análise e aprovação do Nutricionista.

5.1.3.5 Os cardápios elaborados pela LICITANTE VENCEDORA atenderão às frequências e porções descritas no Quadro 02. A composição das marmitas deverá seguir os seguintes critérios:

5.1.3.5.1 Quadro 02 - Composição das marmitas e frequência semanal dos alimentos:

Saladas cruas	Frequência semanal
Acelga, alface crespa, alface roxa, alface americana, alface lisa, chicória, agrião, rúcula, mix de folhas verdes com ou sem frutas, tomate, cenoura, beterraba ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável.	5 vezes/semana (Não poderá ser utilizada a mesma opção de salada crua mais do que 2 vezes na mesma semana e no máximo 8 vezes/mês, exceto quando liberado pelo Nutricionista responsável).
Saladas cozidas	Frequência semanal
Abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, feijão branco, grão de bico, soja, trigoilho, vagem ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável.	5 vezes/semana (Não poderá ser utilizada a mesma opção de salada cozida mais do que 2 vezes na mesma semana e no máximo 8 vezes/mês, exceto quando liberado pelo Nutricionista responsável).
Acompanhamentos	Frequência semanal
Arroz polido branco tipo 1	5 vezes/semana
Feijão tipo 1 em caldo	5 vezes/semana Alternando diariamente entre feijão carioca e preto
Guarnições	Frequência semanal

Polenta, canjiquinha, farofas, purês, macarrão, feijão tropeiro, creme de milho, legumes refogados gratinados ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável.	5 vezes/semana (Não poderá ser utilizada a mesma opção de guarnição mais do que 1 vez na mesma semana e no máximo 4 vezes/mês, exceto quando liberado pelo Nutricionista responsável).
Carnes	Frequência semanal
Carne bovina (acém, paleta, patinho, músculo, lagarto ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável).	2 vezes/semana
Carne suína (pernil, copa lombo, lombo, carré ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável).	1 vez/semana (uma vez por mês será substituída por peixe)
Carne de frango (filé de peito, sassami, sobrecoxa ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável).	2 vezes/semana
Peixe (cação, merluza, tilápia ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável).	1 vez/mês em substituição à carne suína
Opção Vegetariana	Frequência semanal
Proteína texturizada de soja (ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável).	2 vezes/semana
Grão de bico (ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável).	1 vez/semana
Soja em grão (ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável).	1 vez/semana
Quibe vegetariano ou torta vegetariana (ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável).	1 vez/semana

5.1.3.5.2 Embutidos (como bacon e linguiças) não poderão ser o ingrediente principal da preparação, podendo somente ser utilizados como ingredientes complementares, exceto em preparações vegetarianas.

5.1.3.5.3 Quando a preparação para guarnição contiver carne ou derivados, deve ser apresentada uma opção vegetariana para o prato, a qual acompanhará, exclusivamente, o prato principal vegetariano.

5.1.3.5.4 Para o preparo das refeições somente poderão ser utilizados temperos naturais e/ou naturais desidratados, não sendo admitido a utilização de temperos industrializados e realçadores de sabor.

5.1.3.5.5 Todas as preparações que irão compor o cardápio (almoço e jantar) devem ser variadas entre os dias da semana (segunda-feira a sexta-feira) e entre os serviços de almoço e jantar, não havendo cardápios/preparações fixos (as) conforme o dia da semana.

5.1.3.5.6 Alimentos que **não** deverão compor as preparações das refeições fornecidas: maionese, apesuntado, carnes mal passadas, repolho, rabanete, pimentões, ovos, cebola crua, batata-doce, brócolis, couve-flor, e demais alimentos que representem riscos de alterações sensoriais durante o período de distribuição das refeições.

5.1.4 Dos critérios relacionados à LICITANTE VENCEDORA:

5.1.4.1 A Contratada deverá preencher todos os critérios de habilitação jurídica, técnica e econômico-financeira, garantindo que seu estabelecimento atenda às Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC nº 216/2004 – ANVISA), por se tratar de serviço de produção e fornecimento de alimentos prontos para consumo, e demais normas legais e regulamentares pertinentes.

5.1.4.2 A LICITANTE VENCEDORA deverá manter, diariamente, para atender o fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”, no mínimo, o seguinte profissional:

5.1.4.2.1 Nutricionista, com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN4), que será o Responsável Técnico (RT) da LICITANTE VENCEDORA e acompanhará todo o processo de produção, desde o recebimento dos gêneros alimentícios, estocagem, pré-preparo, preparo e montagem do carro para transporte.

5.1.4.3 A LICITANTE VENCEDORA deverá possuir nas instalações da empresa as documentações exigidas pelas autoridades sanitárias, vigente durante toda execução do contrato.

5.1.4.4 Dada a natureza dos serviços previstos não é cabível o estabelecimento de produtividade de referência, uma vez que em todas as situações previstas, é imperioso o cumprimento da totalidade dos serviços previstos.

5.1.4.5 Os serviços se enquadram como de natureza contínua conforme artigo nº 15 da IN nº 05/2017, a qual foi alterada pela IN nº 49/2020, dada sua essencialidade, no atendimento permanente com a finalidade de atender o público interno e externo, para assegurar o funcionamento das atividades finalísticas da instituição.

5.1.4.6 Em atendimento à Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, Art. 6º, a Contratada deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços:

5.1.4.6.1 Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 3779-R, de 4 de fevereiro de 2015 do Estado do Espírito Santo;

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

5.1.4.6.3 Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;

5.1.4.6.4 Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, até o primeiro mês de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

5.1.4.6.5 Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva de papel, papelão, plástico, ferrosos e vidro, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006, sendo que a destinação final será de responsabilidade da Contratante;

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

5.1.4.6.7 Prover a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

5.1.5 A duração inicial do contrato será de 6 (seis) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 12 (doze) meses, com base no artigo 12, do Decreto nº 7.892/2013.

5.1.6 Não existe necessidade da empresa Contratada em realizar eventual transição gradual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.

5.1.7 Para o atendimento às demandas de alimentação da comunidade acadêmica a única solução de mercado viável é a contratação para fornecimento de refeição transportada (do tipo marmitex), pois trata-se de uma estratégia gerencial de caráter extraordinário, necessária ao atendimento concomitantemente à finalização dos trâmites para que os restaurantes possam retornar à execução de suas funções operacionais, visto que estão sendo realizadas obras de manutenção e de adequação dos ambientes para atender às normas de biossegurança em virtude da pandemia da COVID-19 e a maior parte dos processos realizados nos anos de 2020 e 2021 para aquisição de gêneros alimentícios e materiais foram fracassados impossibilitando a produção própria das refeições nos restaurantes, dessa forma, em virtude das limitações tanto estruturais quanto operacionais não se vislumbra um cenário adequado para adoção de outra solução.

5.2 Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração da contratação (Apêndice II).

5.3 Não há necessidade de deslocamentos ou hospedagem.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1 Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nos requisitos da contratação (item 5.1.4.6).

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 9 horas às 16 horas.

7.2 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

7.2.1 Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

7.2.2 Na opção da empresa realizar a vistoria, a mesma deverá apresentar Atestado de Visita Técnica (Apêndice III) visada pelo servidor da Diretoria de Gestão dos Restaurantes da UFES responsável por acompanhar a visita, de que compareceu e vistoriou os locais onde serão executados os serviços, e que tomou conhecimento de todos os detalhes que se farão necessários à apresentação de sua proposta. Para tanto, a empresa deverá visitar as dependências dos locais das prestações dos serviços anteriormente à realização da licitação, nos prazos do item 7.2.

7.2.3 A vistoria deverá ser agendada com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas úteis de antecedência, pelos e-mails informados abaixo:

7.2.3.1 - *Campus de Alegre*: Alto Universitário, s/nº, Guararema, CEP: 29.500.000, Alegre/ES, telefones: (28) 3552-8779/8973/8937, e-mail: ruccaufes@hotmail.com.

7.2.3.2 - Jerônimo Monteiro: Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, Avenida Governador Lindemberg, n.º 316, Centro, CEP: 29.550-000, Jerônimo Monteiro/ES, telefones: (28) 3552-8779/8973/8937, e-mail: ruccaufes@hotmail.com.

7.2.3.3 HOVET – Hospital Veterinário (Rive): BR 482, Km 77, CEP: 29500-000, Alegre/ES, telefones: (28) 3552-8779/8973/8937, e-mail: ruccaufes@hotmail.com.

7.3 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

7.4 A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação (Apêndice II).

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.1.1 Será convocada uma reunião inicial pela Contratante, antes do início do fornecimento das refeições, para apresentação do preposto (representante) da Contratada, esclarecimentos

relativos a questões operacionais, administrativas e de gerenciamento da(s) Ata(s) de Registro de Preços, forma de execução e acompanhamento dos serviços, dentre outros assuntos que se fizerem necessários.

8.1.2 A previsão diária utilizada para a elaboração deste Termo de Referência é uma estimativa definida tomando como base 50% do quantitativo de refeições fornecidas no ano de 2019. Tal previsão pode sofrer variações para mais ou para menos devido ao modelo híbrido de ensino adotado pela Universidade que pode impactar no número de comensais.

8.1.3 Os **quantitativos exatos** serão repassados à Contratada por e-mail pelo Setor de Nutrição até às 13h30min do dia útil anterior para o almoço e até às 16h30min do dia útil anterior para o jantar, onde houver, conforme número de comensais determinado através do agendamento a ser realizado em sistema informatizado.

8.1.4 As refeições deverão ser produzidas de acordo com cardápio elaborado conforme o item 5.1.3 nas dependências da Contratada e depois transportadas para serem entregues diariamente nos endereços e horários especificados no item 5.1.2.

8.1.5. Em caso de força maior, feriados, recessos, paralisações acadêmicas e em demais situações comunicadas pela Administração, que impossibilitem o funcionamento dos Restaurantes, não haverá entrega de refeições, não havendo pagamento à Contratada assim como o direito ao pedido de qualquer reparação.

8.2 A execução dos serviços será iniciada imediatamente após a emissão da ordem de serviço, na forma que segue:

8.2.1 Os serviços serão executados nos seguintes endereços:

8.2.1.1 - *Campus de Alegre*: Alto Universitário, s/nº, Guararema, CEP: 29.500-000, Alegre/ES;

8.2.1.2 - Jerônimo Monteiro: Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, Avenida Governador Lindemberg, n.º 316, Centro, CEP: 29.550-000, Jerônimo Monteiro/ES;

8.2.1.3 HOVET - Hospital Veterinário (Rive): BR 482, Km 77, CEP: 29500-000, Alegre/ES;

9. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

9.1 A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

9.1.1 A prestação dos serviços de fornecimento de refeições a serem preparadas nas instalações da Contratada, transportadas por ela até as dependências da Contratante, para atender as necessidades da comunidade acadêmica.

9.1.2 A quantidade de refeições a serem solicitadas por dia, pelas próprias características do calendário acadêmico e, em virtude de mudanças nos planos de biossegurança da Universidade, é variável, devendo a Contratada considerar essa possível variação do número de usuários na composição de seus custos.

9.1.3 Em caso de força maior, feriados, recessos, paralisações acadêmicas e em demais situações comunicadas pela Administração, que impossibilitem o funcionamento dos Restaurantes não haverá entrega de refeições, não havendo pagamento à Contratada, assim como o direito ao pedido de qualquer reparação.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas avençadas neste Termo de Referência e no Edital, e nos termos de sua proposta;

10.2 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

10.3 Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

10.4 Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

10.5 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da Contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP nº 5/2017;

10.6 Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

10.6.1 exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

10.6.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

10.6.3 promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

10.6.4 considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

10.7 Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto da contratação;

10.8 Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

10.9 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

10.10 Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

10.11 Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a Contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993;

10.12 Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela Contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado;

10.13 Analisar e aprovar, se de acordo, os cardápios elaborados pela Contratada, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias;

10.14 Realizar o recebimento das refeições, executando a conferência do quantitativo entregue, relatando imediatamente à empresa inconsistências no quantitativo, uma vez que um representante da Contratada deverá acompanhar esta conferência;

10.15 Realizar avaliação das refeições entregues, seguindo parâmetros contidos em formulário específico (Apêndice V - pesagem, aferição de temperatura, análise sensorial);

10.16 Avaliar, durante a distribuição das refeições, se as características qualitativas das refeições se mantêm, solicitando reposição em caso de refeições com embalagens avariadas ou com conteúdo não correspondente às exigências;

10.17 Exigir o imediato afastamento e/ou substituição de qualquer empregado da Contratada, das atividades executadas nos locais de entrega, cuja conduta, atuação, permanência e/ou comportamento sejam qualificados ou entendidos como prejudiciais, inconvenientes, inadequados ou insatisfatórios à disciplina da Contratante ou ao interesse do serviço público;

10.18 Informar os **quantitativos exatos** por e-mail à Contratada até às 13h30min do dia útil anterior para o almoço e até às 16h30min do dia útil anterior para o jantar, onde houver o serviço;

10.19 Informar o período letivo (calendário acadêmico) à Contratada para que esta possa programar o funcionamento integral das atividades neste período e planejar a interrupção ou redução do atendimento nos períodos de férias e/ou recessos escolares;

10.20 Informar com o máximo de antecedência, quando por oportuno ocorrer impossibilidade de realização das atividades nos locais de atendimento por motivo de força maior que impeça a execução do serviço.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1 Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas dispostas nas Atas, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificada neste Termo de Referência e em sua proposta;

11.2 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pela Contratante, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

11.2.1 São situações que acarretarão substituição imediata das refeições: embalagens avariadas (marmitas amassadas, sem tampa ou mal vedadas), refeição que não atende os padrões de qualidade, talheres descartáveis quebrados ou desembalados, dentre outras que comprometam a qualidade do serviço;

11.2.2 A substituição deverá ocorrer em tempo hábil, de modo a não prejudicar o serviço de distribuição das refeições.

11.2.3 A não substituição das refeições em situações como as mencionadas no subitem 11.2.1, em tempo hábil, acarretará em desconto do valor da refeição na Nota Fiscal (glosa)/Guia de Recolhimento da União e na aplicação das penalidades previstas neste Termo de Referência.

11.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.4 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

11.5 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

11.6 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável da Contratante, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

11.7 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pela contratação, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

11.8 Comunicar à Contratante, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

11.9 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitados pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

11.10 Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

11.11 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência da contratação.

11.12 Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

11.13 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

11.14 Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

11.15 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

11.16 Manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

11.17 Cumprir, durante todo o período de execução da Ata de Registro de Preços, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a Contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

11.18 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

11.19 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.20 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

11.21 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, utilizando todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

11.22 Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo o bem estar da comunidade acadêmica, podendo ser fiscalizado pela Contratante, pelos Órgãos competentes da Saúde e da Vigilância Sanitária.

11.23 Assegurar à Contratante, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, "a" e "b", do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

11.23.1 O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

11.23.2 Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

11.24 Encaminhar as refeições quentes e as refrigeradas (saladas cruas), em recipientes distintos, hermeticamente fechados, isotérmicos (isobox), impermeáveis e resistentes, em bom estado de conservação e limpeza, conforme exigência de legislação sanitária vigente.

11.25 Permitir aos representantes da Contratante o acesso às instalações de produção das refeições, quando e se acharem necessário, sem a necessidade de agendamento prévio.

11.26 Emitir junto a empresas especializadas e manter nas instalações o certificado de realização dos serviços de desratização e desinsetização das instalações e veículos de transporte das refeições prontas para consumo.

11.27 Emitir e manter nas instalações da empresa as documentações exigidas pelas autoridades sanitárias.

11.28 Indicar formalmente preposto (representante) apto a representá-lo junto à Contratante, que deverá responder pela fiel execução da Ata de Registro de Preços e atuar como interlocutor principal junto à UFES, incumbido de receber, diligenciar, encaminhar e responder as principais questões técnicas, legais e administrativas referentes ao andamento contratual.

11.29 Não há necessidade de realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.

12. DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

13.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na

licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade da contratação.

14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

14.1 A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente à Contratada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, nos itens 5.1.2.4 e 5.1.2.5.

14.2 O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.3 O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.4 As atividades de gestão e fiscalização da execução do objeto devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão da(s) Ata(s) de Registro de Preços.

14.5 A fiscalização por equipe técnica da contratação avaliará constantemente a execução do objeto.

14.6 Durante a execução do objeto, o(s) representante(s) da Contratante deverá(ão) monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços, para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

14.7 O(s) representante(s) da Contratante deverá(ão) apresentar ao preposto (representante) da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

14.8 Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

14.9 A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

14.10 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Contratada, de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

14.11 A equipe técnica poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

14.12 As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

14.13 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior

e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

15. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

15.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Apêndice IV, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Contratada:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

15.1.1 A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

15.2 A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

15.2.1 A equipe técnica elaborará Boletim de Medição (monitoramento do quantitativo a ser entregue) e o encaminhará, juntamente com a Nota Fiscal devidamente atestada, à Coordenação de Administração e Finanças (CAF/DGR).

15.2.2 A regularidade dos documentos relativos à Contratada será verificada e então serão adotadas as medidas necessárias para liquidação e pagamento.

15.2.2.1 O prazo para análise da documentação é de até 72h (setenta e duas) horas, podendo ser prorrogada por igual período, em que quaisquer pendências encontradas que sejam responsabilidade da Contratada, suspendem este prazo, que só será retomado depois de sanada a (s) pendência (s).

15.2.3 Para fins de faturamento, será considerado o serviço efetivamente prestado por meio da entrega do quantitativo diário solicitado pela Contratante, em condições adequadas, conforme Formulário de Fiscalização de Entrega de Marmitas (Apêndice V).

15.3 Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

15.3.1 não produziu os resultados acordados;

15.3.2 deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

15.3.3 deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

16.1 A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo.

16.2 O recebimento provisório será realizado pela equipe técnica da seguinte forma:

16.2.1 A Contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo

serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

16.2.1.1 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, a equipe técnica da contratação irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à Contratada, registrando em relatório a ser encaminhado à Coordenação de Administração e Finanças (CAF/DGR).

16.2.1.2 A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à equipe técnica da contratação não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

16.2.2 No prazo de até 24 (vinte e quatro) horas a partir do recebimento do serviço da Contratada, cada equipe técnica da contratação deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo à Coordenação de Administração e Finanças (CAF/DGR).

16.2.2.1 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do serviço, devendo encaminhá-los à Coordenação de Administração e Finanças (CAF/DGR) para recebimento definitivo.

16.2.2.2 Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

16.2.2.2.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

16.3 No prazo de até 05 (cinco) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, a equipe técnica da contratação deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo às seguintes diretrizes:

16.3.1 Realizar a análise da documentação apresentada e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções;

16.3.2 Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base na documentação apresentada; e

16.3.3 Será utilizado Instrumento de Medição de Resultado (IMR) para a avaliação semanal dos serviços prestados.

16.3.3.1 Quando verificadas inconformidades, a empresa será notificada para apresentar as devidas justificativas e/ou ações corretivas. Caso a equipe técnica da contratação considere as justificativas/ações corretivas insatisfatórias proceder-se-á com os trâmites para penalização da Contratada.

16.4 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução dos serviços, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

16.5 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pela equipe técnica da contratação, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

17. DO PAGAMENTO

17.1 A Nota Fiscal/Fatura acompanhará a entrega das marmitas, conforme previsto neste Termo de Referência. Caso sejam constatadas inconformidades que não justifiquem o pagamento integral dos serviços, a Contratada deverá realizar o cancelamento e emissão de nova Nota Fiscal/Fatura.

17.2 Quando houver glosa parcial dos serviços, a Contratante deverá comunicar à Contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado.

17.3 O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

17.3.1 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

17.4 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.4.1 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

17.5 O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 17.5.1 o prazo de validade;
- 17.5.2 a data da emissão;
- 17.5.3 os dados do contrato e do órgão contratante;
- 17.5.4 o período de prestação dos serviços;
- 17.5.5 o valor a pagar; e
- 17.5.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

17.6 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

17.7 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

17.8 Antes de cada pagamento à Contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

17.9 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua

situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

17.10 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

17.11 Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

17.12 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

17.12.1 Será rescindido o contrato em execução com a Contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da Contratante.

17.13 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

17.14 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

17.15 É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

17.16 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

18. REAJUSTE

18.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19. GARANTIA DA EXECUÇÃO

19.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas seguintes razões:

19.1.1 O objeto pretendido é de natureza comum e não apresenta complexidade em sua execução, portanto não é aplicável a exigência.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

20.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à Contratada as seguintes sanções:

i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

ii) **Multa de:**

(1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 5 (cinco) dias. Após quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

(2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

(3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

(4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

(5) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

iii) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

iv) Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

v) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

20.3. A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

20.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

20.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04

3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da Contratada	01

20.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

20.6.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

20.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

20.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

20.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

20.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

20.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

20.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

20.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

20.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

20.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

20.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

20.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

21.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

21.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

21.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

21.3.1. Registro da empresa licitante na entidade profissional do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN-4) com jurisdição no local de suas atividades, conforme determina a Resolução CFN nº 378/2005 em vigência, e, possuir documentações exigidas pelas autoridades sanitárias, vigente durante toda execução do contrato.

21.3.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

21.3.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

21.3.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 6 (seis) meses na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade do período ser ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

21.3.2.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

21.3.2.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado

para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

21.3.2.4. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

21.3.2.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

21.3.3. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável.

21.3.3.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

21.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

21.4.1. Valor Global - lote 01: R\$ 1.555.659,60 (hum milhão, quinhentos e cinquenta e cinco mil, seiscentos e cinquenta e nove reais e sessenta centavos).

21.4.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao Edital.

21.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global, do lote.

21.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no Edital.

22. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

22.1 O custo total estimado da contratação é de R\$ 1.555.659,60 (hum milhão, quinhentos e cinquenta e cinco mil, seiscentos e cinquenta e nove reais e sessenta centavos).

23. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

23.1 A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

Vitória/ ES, 18 de outubro de 2021

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável:

Dalila Ferraz Lima Ferreira
Caran
SIAPE 1978029

Giselly Ribeiro Passos Vianna
Pianissola
SIAPE 1978798

Kelly Christina de Lane Poleze
SIAPE 1466459

Leticia Calvi Pizetta Dadalto
SIAPE 1895843

Marizete Pereira Leite
SIAPE 1358918

Patrícia Vasconcelos Fontana
Gasparini
SIAPE 3009431

Ramirys Cristina Anastácio
Barbosa
SIAPE 2995811

Renata Montarrôyos Moreira
SIAPE 1080873

Apêndices:

- I – Estudo Técnico Preliminar;
- II – Declaração de conhecimento das condições da prestação dos serviços;
- III - Atestado de visita técnica;
- IV - Instrumento de Medição de Resultado (IMR);
- V - Formulário de Fiscalização de Entrega de Marmitas;
- VI - Quadros-Resumos Orçamentários.

APÊNDICE I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Estudo Técnico Preliminar 4/2021

1. Informações Básicas

Número do processo: 23068.064574/2021-60

2. Descrição da necessidade

O presente estudo tem por finalidade apontar os fundamentos para contratação de pessoa jurídica para a prestação de serviços continuados, sem dedicação exclusiva de mão de obra, possuindo natureza de serviço comum, para fornecimento de refeição transportada (do tipo marmitex), para atender aos restaurantes de Alegre e de Jerônimo Monteiro (situado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira) e ao Hospital Veterinário (HOVET) da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES).

A contratação de pessoa jurídica para a execução dos serviços é norteada pelo Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e suas alterações; Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020 do Ministério da Economia; Instrução Normativa nº 05 de 26 de maio de 2017 do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão e suas alterações, Instrução Normativa nº 73 de 05 de Agosto de 2020 do Ministério da Economia e Instrução Normativa nº 49 de 30 de junho de 2020. O processo licitatório observará as normas e procedimentos administrativos constantes no Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013; no Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019; na Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e subsidiariamente as normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações.

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

Os Restaurantes Universitários da UFES têm por objetivo o fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas, com qualidade higiênico-sanitária e segurança alimentar e nutricional, proporcionando satisfação ao usuário, garantindo acesso à alimentação de qualidade, viabilizando a permanência dos estudantes na instituição e, conseqüentemente, seu melhor desempenho acadêmico.

A contratação de empresa especializada em sistema de produção e fornecimento de refeições prontas para consumo (tipo marmitex), visa atender à toda comunidade acadêmica, por um período de 6 (seis) meses, prorrogáveis de acordo com a necessidade, no limite de 12 (doze) meses, com base no artigo 12, do Decreto nº 7.892/2013.

Essa estratégia de contratação será adotada até a finalização dos trâmites necessários para que os restaurantes possam retornar à cadeia de produção própria das refeições, como por exemplo, adequações estruturais e finalização de processos de aquisição de insumos.

Os pregões para aquisição de insumos necessários à produção própria de refeições vêm apresentando-se desertos nas últimas tentativas de compra, nos anos de 2020 e 2021, além disso, não há contrato vigente de prestação de serviço de mão de obra para produção e distribuição de refeições.

A economicidade a ser obtida pela Administração nessa modalidade de atendimento temporário aos usuários dos restaurantes está demonstrada em um levantamento de custos que foi realizado pela Diretoria de Gestão dos Restaurantes, onde verificou-se um resultado positivo.

Ressalta-se ainda que o processo 23068.054627/2021-34 instruído anteriormente com a mesma finalidade não viabilizou a contratação de pessoa jurídica para distribuição de marmitex para as

unidades de Alegre, Jerônimo Monteiro e HOVET, sendo então necessária a abertura de novo processo para atender as demandas dessas unidades. Nesse processo, o Grupo 2, que contemplou essas unidades, restou fracassado porque as licitantes que apresentaram propostas foram desclassificadas /inabilitadas, por não atenderem os critérios de habilitação previstos no Edital.

A demanda dos serviços oferecidos pelos Restaurantes Universitários atualmente baseia-se no Plano de Contingência da UFES em Tempos de COVID-19, considerando a adoção de modelo híbrido de ensino, podendo variar conforme o avanço das fases do respectivo plano, com previsão de fornecimento diário médio a partir de novembro de 2021 semelhante ou superior a 805 refeições no *campus* de Alegre, e nas unidades de Jerônimo Monteiro e HOVET. Tal estimativa baseou-se nos dados relativos aos quantitativos médios 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) e as peculiaridades quanto ao histórico do perfil de comensais atendidos. Tal previsão pode sofrer variações para mais ou para menos.

Os quantitativos exatos de marmitas (tipo marmitex) a serem solicitados por dia serão determinados através de dados dos relatórios fornecidos pelo sistema informatizado de agendamento, o que evitará sobras de alimentos e prejuízos ao erário. As estimativas dos quantitativos de marmitas por local de entrega estão descritas no item 7.

Será utilizado como regime de execução a empreitada por preço global, em razão da possibilidade de obtenção de economia em escala, padronização dos serviços entre unidades que compõem o mesmo lote (padrão de qualidade) e maior eficiência na fiscalização.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Gestão dos Restaurantes	Amelia Lopes Lima

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

- Da Entrega:

As refeições deverão ser fornecidas de segunda-feira a sexta-feira, exceto em dias de feriados, recessos, paralisações acadêmicas e em demais situações comunicadas pela Administração, nas sedes dos Restaurantes Universitários da UFES, nos seguintes endereços:

- *Campus* de Alegre: Alto Universitário, s/n°, Guararema, CEP: 29.500-000, Alegre/ES, e-mail telefones: (28) 3552-8779/8973/8937, e-mail: rucaufes@hotmail.com.

- Jerônimo Monteiro: Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, Avenida Governador Lindenberg, n.º 316, Centro, CEP: 29.550-000, Jerônimo Monteiro/ES, telefones: (28) 3552-8779 /8973/8937, e-mail: rucaufes@hotmail.com.

- HOVET: Hospital Veterinário (Rive), BR 482, Km 77, CEP: 29500-000, Alegre/ES, telefones: (28) 3552-8779/8973/8937, e-mail: rucaufes@hotmail.com.

As entregas deverão ocorrer rigorosamente nos seguintes horários:

- *Campus* de Alegre: **no almoço** às 10h15min e **no jantar** às 16h45min;

- Jerônimo Monteiro: **no almoço** às 12h;
- HOVET: **no almoço** às 11h30min;

Os quantitativos exatos de marmitas a serem solicitados serão repassados por e-mail pelo Setor de Nutrição até às 13h30min do dia útil anterior para o almoço e até às 16h30min do dia útil anterior para o jantar, conforme número de comensais determinado através do agendamento a ser realizado em sistema informatizado.

Deverão ser fornecidos os itens necessários à manutenção da temperatura de conservação dos alimentos durante todo o período de distribuição das marmitas (Hot Box ou isopor). Esses recipientes deverão ser retirados diariamente após o término do período de distribuição.

Os recipientes mencionados acima deverão ser devidamente etiquetados com a identificação das preparações que compõem as marmitas (nome) e horário do envase de cada lote. Além disso, o lote deverá conter a assinatura do Nutricionista responsável técnico pelo acompanhamento do processo de produção e envase.

Os recipientes devem estar em perfeitas condições de uso/limpeza e em quantidade necessária, de acordo com a quantidade das marmitas entregues a cada serviço, sendo que em hipótese alguma serão aceitas marmitas que não estejam acondicionadas nesses recipientes e apresentarem-se com embalagens não íntegras no ato da entrega.

Os talheres deverão ser de boa qualidade, apresentando resistência compatível com sua finalidade de uso.

A refeição fornecida deverá atender a todos os critérios de Boas Práticas de Fabricação disposto na norma RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

A temperatura da refeição será aferida no momento do seu recebimento nas unidades da Contratante. Para fins de recebimento das marmitas as temperaturas aferidas deverão corresponder aos parâmetros descritos abaixo. Casos específicos serão avaliados pelos Nutricionistas ou Técnicos de Nutrição e Dietética dos Restaurantes.

- para alimentos aquecidos: no mínimo 60°C.
- para alimentos refrigerados (saladas cruas): no máximo 10°C.

Serão observadas as condições higiênico-sanitárias do veículo utilizado no transporte das refeições, a uniformização e as condições de higiene do entregador. Estes critérios serão avaliados a cada entrega e serão registrados em formulário, conforme Apêndice 1.

Os veículos que serão utilizados para transporte dos produtos licitados devem:

- Estar limpos e serem adequados ao tipo de produto e sob condições que assegurem a integridade e qualidade sanitária.
- Possuir as documentações exigidas concedidas pela Autoridade Sanitária e respeitar as demais normas de higiene e transporte previstas na Portaria nº 069-R de 26/09/2007 – Secretaria Estadual de Saúde do Estado do Espírito Santo.
- Possuir certificado de realização dos serviços de desinsetização e desratização, por empresa especializada, que deverá ser apresentado sempre que solicitado à Contratada. O certificado deverá conter pelo menos as seguintes informações: data de execução e validade/garantia dos serviços, placa e modelo do veículo onde os serviços foram prestados e dados (CNPJ, nome e

telefone para contato) da empresa prestadora dos serviços. Os serviços de desinsetização e desratização deverão estar dentro da validade/garantia no ato de todas as entregas.

- Todos os produtos devem ser transportados em veículo com carroceria fechada.
- Os produtos não devem entrar em contato direto com o chão do veículo, necessitando conter paletes ou estrados, em material apropriado.

As entregas deverão ser realizadas por entregadores devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento de padrão de qualidade das entregas a serem realizadas nos restaurantes e que tenham contato direto com a licitante vencedora. Será exigido que os entregadores utilizem máscara de proteção facial.

Os entregadores deverão realizar a higienização de suas mãos nas pias de higienização dos restaurantes e/ou realizar a aplicação de álcool 70% nas mãos antes do contato com a mercadoria e sempre que solicitado. Antes do início da realização das entregas será aferida a temperatura corporal dos entregadores.

As despesas com transporte e descarregamento correrão por conta do fornecedor.

No momento do recebimento das marmitas, em cada local de entrega, serão realizadas as seguintes análises:

- *Campus* de Alegre: aferição de temperatura (conforme descrito em acima); pesagem de uma ou mais amostras das refeições e da proteína a fim de garantir que o peso do item adquirido segue o solicitado; e prova sensorial.
- Restaurante de Jerônimo Monteiro: aferição da temperatura e prova sensorial.
- HOVET: as análises serão realizadas no *campus* de Alegre.

A empresa deverá entregar, juntamente ao lote, no *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro, uma refeição extra (além do quantitativo solicitado a cada serviço, almoço e jantar), a qual servirá como amostra para análise. A marmita a ser utilizada para análise será escolhida aleatoriamente pelo Nutricionista ou servidor por ele designado no momento do recebimento, procedendo-se às análises sensoriais e de pesagem. Antes da prova sensorial a proteína poderá ser pesada separadamente para confirmação do seu peso. Após a prova, que será realizada em recipiente separado a marmita, a refeição será acondicionada sob congelamento por 72 horas para fins de controle. A Contratante não pagará o valor unitário pelas refeições extras enviadas pela Contratada.

A qualidade higiênico-sanitária e segurança alimentar das refeições fornecidas serão de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA, bem como os desdobramentos relacionados.

Caso haja desconformidade de algum parâmetro descrito a empresa fica suscetível à aplicação das sanções previstas em legislação pertinente.

Cada marmita deverá conter na tampa, de forma visível, uma etiqueta com os dizeres “consumo imediato”, tipo de refeição (“almoço/”jantar”) e data da preparação. Especificamente no caso de marmita com opções vegetarianas, deverá conter também a inscrição “Vegetariana”.

Em caso de violação ou deformação das embalagens das marmitas a LICITANTE VENCEDORA deverá fazer a reposição em tempo hábil de forma a não comprometer o serviço e garantir o fornecimento total solicitado.

- Da elaboração e composição do cardápio:

A responsabilidade pela coordenação do processo de planejamento e execução do cardápio é da LICITANTE VENCEDORA e só poderão ser executados após aprovação pelo Nutricionista responsável.

Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela LICITANTE VENCEDORA, devendo ser encaminhados ao Nutricionista responsável através de e-mail (contatos mencionados no item “Da entrega”) para aprovação, com antecedência de 15 (quinze) dias antes da execução, viabilizando, assim, adequações necessárias à execução do serviço.

A LICITANTE VENCEDORA deverá executar o mesmo cardápio nas unidades do lote.

As eventuais alterações no cardápio previsto deverão ser informadas, através de e-mail e/ou telefone, no máximo às 07h00min do dia da entrega e somente poderão ser executadas após análise e aprovação do Nutricionista.

Os cardápios elaborados pela LICITANTE VENCEDORA atenderão às frequências e porções descritas no Quadro 01. A composição das marmitas deverá seguir os seguintes critérios:

Quadro 01 - Composição das marmitas e frequência semanal dos alimentos

Saladas cruas	Frequência semanal
Acelga, alface crespa, alface roxa, alface americana, alface lisa, chicória, agrião, rúcula, mix de folhas verdes com ou sem frutas, tomate, cenoura, beterraba ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável.	5 vezes/semana (Não poderá ser utilizada a mesma opção de salada crua mais do que 2 vezes na mesma semana e no máximo 8 vezes/mês, exceto quando liberado pelo Nutricionista responsável).
Saladas cozidas	Frequência semanal
Abobrinha, berinjela, beterraba, cenoura, chuchu, feijão branco, grão de bico, soja, trigoilho, vagem ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável.	5 vezes/semana (Não poderá ser utilizada a mesma opção de salada cozida mais do que 2 vezes na mesma semana e no máximo 8 vezes/mês, exceto quando liberado pelo Nutricionista responsável).
Acompanhamentos	Frequência semanal
Arroz polido branco tipo 1	5 vezes/semana
Feijão tipo 1 em caldo	5 vezes/semana

	Alternando diariamente entre feijão carioca e preto
Guarnições	Frequência semanal
Polenta, canjiquinha, farofas, purês, macarrão, feijão tropeiro, creme de milho, legumes refogados, gratinados ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável.	5 vezes/semana (Não poderá ser utilizada a mesma opção de guarnição mais do que 1 vez na mesma semana e no máximo 4 vezes/mês, exceto quando liberado pelo Nutricionista responsável).
Carnes	Frequência semanal
Carne bovina (acém, paleta, patinho, músculo, lagarto ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável)	2 vezes/semana
Carne suína (pernil, copa lombo, lombo, carré ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável)	1 vez/semana (uma vez por mês será substituída por peixe)
Carne de frango (filé de peito, sassami, sobrecoxa ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável)	2 vezes/semana
Peixe (cação, merluza, tilápia ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável)	1 vez/mês em substituição à carne suína
Opção Vegetariana	Frequência semanal
Proteína texturizada de soja (ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável)	2 vezes/semana
Grão de bico (ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável)	1 vez/semana

Soja em grão (ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável)	1 vez/semana
Quibe vegetariano ou torta vegetariana (ou outra opção correspondente desde que aprovado pelo Nutricionista responsável)	1 vez/semana

Embutidos (como bacon e linguiças) não poderão ser o ingrediente principal da preparação, podendo somente ser utilizados como ingredientes complementares, exceto em preparações vegetARIANAS.

Quando a preparação para guarnição contiver carne ou derivados, deve ser apresentada uma opção vegetariana para o prato, a qual acompanhará, exclusivamente, o prato principal vegetariano.

Para o preparo das refeições somente poderão ser utilizados temperos naturais e/ou naturais desidratados, não sendo admitido a utilização de temperos industrializados e realçadores de sabor.

Todas as preparações que irão compor o cardápio (almoço e jantar) devem ser variadas entre os dias da semana (segunda-feira a sexta-feira) e entre os serviços de almoço e jantar, não havendo cardápios /preparações fixos (as) conforme o dia da semana.

Alimentos que **não** deverão compor as preparações das refeições fornecidas: maionese, apresuntado, carnes mal passadas, repolho, rabanete, pimentões, ovos, cebola crua, batata-doce, brócolis, couve-flor, e demais alimentos que representem riscos de alterações sensoriais durante o período de distribuição das refeições.

- Dos critérios relacionados à LICITANTE VENCEDORA:

A Contratada deverá preencher todos os critérios de habilitação jurídica, técnica e econômico-financeira, garantindo que seu estabelecimento atenda às Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC nº 216 /2004 – ANVISA), por se tratar de serviço de produção e fornecimento de alimentos prontos para consumo, e demais normas legais e regulamentares pertinentes.

A LICITANTE VENCEDORA deverá manter, diariamente, para atender o fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”, no mínimo, o seguinte profissional:

- Nutricionista, com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN4), que será o Responsável Técnico (RT) da LICITANTE VENCEDORA e acompanhará todo o processo de produção, desde o recebimento dos gêneros alimentícios, estocagem, pré-preparo, preparo e montagem do carro para transporte.

A LICITANTE VENCEDORA deverá emitir e manter nas instalações da empresa as documentações exigidas pelas autoridades sanitárias, vigente durante toda execução do contrato.

Dada a natureza dos serviços previstos não é cabível o estabelecimento de produtividade de referência, uma vez que em todas as situações previstas, é imperioso o cumprimento da totalidade dos serviços previstos.

Os serviços se enquadram como de natureza contínua conforme artigo nº 15 da IN nº 05/2017, a qual foi alterada pela IN nº 49/2020, dada sua essencialidade, no atendimento permanente com a finalidade de atender o público interno e externo, para assegurar o funcionamento das atividades finalísticas da instituição.

Em atendimento à Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, Art. 6º, a Contratada deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços:

- Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 3779-R, de 4 de fevereiro de 2015 do Estado do Espírito Santo;
- Observar a Resolução CONAMA nº 20/1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;
- Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, até o primeiro mês de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva de papel, papelão, plástico, ferrosos e vidro, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006, sendo que a destinação final será de responsabilidade da Contratante;
- Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- Prover a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado através da pesquisa com fornecedores devido à especificidade do serviço a ser contratado. Não foi encontrado no Painel de Preços e nem em sites especializados nenhuma contratação semelhante.

As cotações realizadas e os quadros-resumos orçamentários serão anexados ao Processo Administrativo nº 23068.064574/2021-60 que estará disponível no Sistema de Protocolo/UFES (Lepisma), o qual possui livre acesso para consulta, em consonância com a Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011. O link de acesso ao sistema é <https://protocolo.ufes.br/>.

6. Descrição da solução como um todo

Pregão Eletrônico, com utilização do Sistema de Registro de Preços, para a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviço comum, sem utilização de mão de obra com dedicação exclusiva, por 6 (seis) meses, prorrogáveis de acordo com a necessidade, no limite de 12 (doze) meses, com base no artigo 12, do Decreto nº 7.892/2013. Será adotado o regime de execução de empreitada

por menor preço global por lote para atender as necessidades dos Restaurantes Universitários de Alegre, Jerônimo Monteiro e ao Hospital Veterinário (HOVET) da Universidade Federal do Espírito Santo.

A concentração do gerenciamento de todos os serviços a serem contratados será de responsabilidade da Diretoria de Gestão dos Restaurantes.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Conforme mencionado no item 02, a demanda dos serviços oferecidos pelos Restaurantes Universitários, atualmente, considera a adoção de modelo híbrido de ensino, podendo variar conforme o avanço das fases do Plano de Contingência da UFES em Tempos de COVID-19. Dessa forma, a previsão pode sofrer variações para mais ou para menos. Os quantitativos exatos de marmitas serão determinados através de agendamento a ser realizado em sistema informatizado. Os quantitativos estão descritos no Quadros 02.

Quadro 02 - Quantitativos e especificações do *campus* de Alegre, Jerônimo Monteiro e HOVET

LOTE	ITENS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	LOCAL DE ENTREGA	PREVISÃO DIÁRIA*	PREVISÃO MENSAL
		Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo "marmitex" retangular, material do marmitex: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650				

01	<p>gramas (seiscentos e cinquenta gramas) dos alimentos preparados, composta de 160 gramas de arroz, 120 gramas de feijão em caldo, 120 gramas de guarnição, 130 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 200 gramas no caso de carnes com osso ou molho), e no mínimo 100 gramas para opção vegetariana, 80 gramas de salada cozida e 40 gramas de salada crua**. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente. **As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material plástico, isopor ou alumínio).</p> <p>Serviços: almoço e jantar.</p>	UNIDADE	ALEGRE	750	16.500
	<p>Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo</p>				

	02	<p>“marmitex” retangular, material do marmitex: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas (seiscentos e cinquenta gramas) dos alimentos preparados, composta de 160 gramas de arroz, 120 gramas de feijão em caldo, 120 gramas de guarnição, 130 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 200 gramas no caso de carnes com osso ou molho), e no mínimo 100 gramas para opção vegetariana, 80 gramas de salada cozida e 40 gramas de salada crua**. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo</p>	UNIDADE	JERÔNIMO MONTEIRO	30	660
--	----	---	---------	----------------------	----	-----

		<p>descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente. **As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material plástico, isopor ou alumínio).</p> <p>Serviço: almoço.</p>				
		<p>Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo "marmitex" retangular, material do marmitex: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas (seiscentos e cinquenta gramas) dos alimentos preparados, composta de 160 gramas de arroz, 120 gramas de feijão em caldo, 120 gramas</p>		<p>HOVET</p>		

	03	<p>de guarnição, 130 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 200 gramas no caso de carnes com osso ou molho), e no mínimo 100 gramas para opção vegetariana, 80 gramas de salada cozida e 40 gramas de salada crua**. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente. **As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material plástico, isopor ou alumínio).</p> <p>Serviço: almoço.</p>	UNIDADE	(RIVE)	25	550
--	----	--	---------	--------	----	-----

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.555.659,60

O valor total estimado semestral da contratação é de R\$ 1.555.659,60 (um milhão quinhentos e cinquenta e cinco mil seiscentos e cinquenta e nove reais e sessenta centavos). A planilha com o quadro resumo dos valores dos serviços do lote encontram-se no Apêndice 2.

Para essa contratação, foi considerada a Instrução Normativa nº 73 de 05 de Agosto de 2020 do Ministério da Economia, que dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a pesquisa de

preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral. Devem ser utilizados parâmetros previstos nos incisos I, II, III e IV, conforme previsto no Artigo 5º, o qual preconiza que os parâmetros previstos nos incisos deste artigo poderão ser utilizados de forma combinada ou não.

A metodologia aplicada ao cálculo de preço de referência deve seguir as orientações da IN ME nº 73 /2020, art. 6º, que determina:

Art. 6º Serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o art. 5º, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

§ 1º Poderão ser utilizados outros critérios ou métodos, desde que devidamente justificados nos autos pelo gestor responsável e aprovados pela autoridade competente.

§ 2º Para desconsideração dos valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados, deverão ser adotados critérios fundamentados e descritos no processo administrativo.

§ 3º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial, quando houver grande variação entre os valores apresentados.

§ 4º Excepcionalmente, será admitida a determinação de preço estimado com base em menos de três preços, desde que devidamente justificada nos autos pelo gestor responsável e aprovado pela autoridade competente.

Segundo o Manual de Orientação de Pesquisa de Preços do Superior Tribunal de Justiça (STJ), um dos parâmetros possíveis de serem utilizados para definir quando utilizar a média ou a mediana é fazer uso da medida de dispersão denominada coeficiente de variação, que fornece a oscilação dos dados obtidos em relação à média. Quanto menor for o seu valor, mais homogêneos serão os dados. Tendo como base essas informações, deverá ser desenvolvida uma planilha que possibilite o cálculo do preço de referência considerando estas variáveis. Serão considerados, também, e de acordo com Manual de Orientação de Pesquisa de Preços do Superior Tribunal de Justiça (STJ), critérios para verificação e expurgação de preços excessivamente elevados, além daqueles relacionados à aceitabilidade e à exequibilidade dos valores.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não haverá parcelamento da solução, pois a contratação fracionada do lote não é viável do ponto de vista técnico e econômico, logo irá se tratar de uma única empresa que atenda as demandas da administração e seja habilitada em todos os requisitos necessários para a prestação dos serviços visando evitar prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala.

A prestação do serviço terá fracionamento e faturamento diário.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Esta contratação tem relação de interdependência com a contratação de pessoa jurídica para a prestação de serviços continuados, operacionais, no âmbito das Unidades de Alimentação e Nutrição dos Restaurantes Universitários, para distribuição de refeição transportada (do tipo marmitex), limpeza e higienização de ambientes, com uso exclusivo de mão de obra, para atender aos restaurantes dos *campi*

de Goiabeiras, Maruípe, Alegre e São Mateus da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) (inciso VIII, art. 7º, IN 40/2020). A referida contratação será realizada por meio do Processo Administrativo nº 23068.052421/2021-70.

Essa contratação correlaciona-se com Processo Administrativo n.º 23068.054627/2021-34 para contratação de pessoa jurídica para a prestação de serviços continuados, sem dedicação exclusiva de mão de obra, possuindo natureza de serviço comum, para fornecimento de refeição transportada (do tipo marmite) aos restaurantes dos *campi* de Goiabeiras, Maruípe, Alegre e São Mateus, ao restaurante de Jerônimo Monteiro, situado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, e ao Hospital Veterinário (HOVET) da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES). Neste processo para o Lote 2 (Alegre, Jerônimo Monteiro e HOVET), durante a fase de análise de documentação, as empresas que enviaram propostas foram desclassificadas por não apresentarem a documentação exigida em Edital para habilitação. Desse modo, considerando o exposto na justificativa deste Estudo Técnico Preliminar, a contratação a qual se refere este documento se faz necessária.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional da UFES que visa prestar assistência à sociedade de forma integrada ao ensino, à pesquisa e à extensão, contribuindo para o atendimento às demandas das comunidades interna e externa e tendo como uma de suas estratégias a ampliação dos atendimentos dos Restaurantes Universitários.

No Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC) de 2021, a contratação está prevista, cadastrada conforme item nº 379.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Diante do cenário de inexistência de contrato vigente de mão de obra e condições estruturais para a produção própria das refeições, pretende-se com essa contratação manter o fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas, com qualidade higiênico-sanitária e segurança alimentar e nutricional, proporcionando satisfação ao usuário, garantindo acesso à alimentação de qualidade, viabilizando a permanência dos estudantes na instituição e, conseqüentemente, seu melhor desempenho acadêmico. Pretende-se também que a contratação possibilite que a instituição cumpra a sua função com economicidade, eficácia e eficiência.

13. Providências a serem Adotadas

A instituição já possui ambiente adequado às atividades que serão exercidas. Os servidores atuantes na contratação dos serviços continuarão exercendo suas funções da mesma maneira que fazem atualmente com sugestões de capacitações a serem realizadas, quando necessárias.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Caso a contratada não cumpra com as práticas de sustentabilidade estabelecidas pela Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, Art. 6º; Decreto nº 3779-R, de 4 de fevereiro de 2015 do Estado do Espírito Santo; Resolução CONAMA nº 20/1994; Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos e Resolução CONAMA nº 257, de 30

de junho de 1999, poderão ocorrer impactos ambientais provocados pelo desperdício de água tratada e energia elétrica, geração excessiva de resíduos sólidos, destinação inadequada de resíduos recicláveis e contaminação do solo e da água pelos resíduos químicos.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Pelo exposto, concluímos que a pretensa contratação mostra-se viável e extremamente necessária para o desempenho de atividades inerentes e relacionadas à distribuição de refeições nos referidos Restaurantes Universitários.

16. Responsáveis

DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN

Nutricionista

GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA

Nutricionista

KELLY CHRISTINA DE LANE POLEZE

Técnica em Nutrição e Dietética

LETICIA CALVI PIZETTA DADALTO

Nutricionista

MARIZETE PEREIRA LEITE

Técnica em Nutrição e Dietética

PATRÍCIA VASCONCELOS FONTANA GASPARINI

Nutricionista

RAMIRYS CRISTINA ANASTÁCIO BARBOSA

Técnico em Nutrição e Dietética

RENATA MONTARROYOS MOREIRA

Nutricionista

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - APÊNDICE 1 FORMULÁRIO DE FISCALIZAÇÃO DE ENTREGA DE MARMITA.pdf (367.59 KB)
- Anexo II - APÊNDICE 2 QUADRO RESUMO DOS VALORES DOS SERVIÇOS LOTE 1.pdf (50.79 KB)

**Anexo I - APÊNDICE 1 FORMULÁRIO DE
FISCALIZAÇÃO DE ENTREGA DE MARMITA.pdf**

APÊNDICE 1 - FORMULÁRIO DE FISCALIZAÇÃO DE ENTREGA DE MARMITAS

DATA	HORÁRIO	CARDÁPIO	CONDIÇÕES DE TRANSPORTE/ ENTREGADOR	PESO TOTAL (g)	PESO PTN (g)	TEMP. QUENTE (°C)	TEMP. FRIO (°C)	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS			OBSERVAÇÕES	RESPONSÁVEL
								APARÊNCIA	SABOR	AROMA		

Legenda para avaliação das Características Sensoriais: 1 - Adequado; 2 - Parcialmente adequado; 3 - Inadequado.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO	
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA	
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES	
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO	
LOTE 1	
Valor mensal estimado	Valor total estimado (6 meses)
259.276,60	1.555.659,60

Vitória/ES, 15/10/2021

APÊNDICE II - DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Declaramos ter conhecimento das características dos serviços, as condições locais em geral, bem como todas as dificuldades inerentes ao trabalho e às condições particulares sob as quais deverá ser executado.

Não poderemos assim alegar falta de conhecimento das condições e a superveniência de elementos não avaliados ou considerados, renunciando, portanto, a qualquer pretensão ou reserva, exceto nos casos de força maior.

Assim, nos comprometemos a executar o objeto contratado no valor de nossa proposta, obedecendo estritamente todos os termos do Edital do Pregão Eletrônico n.º _____ e da Ata de Registro de Preços celebrada entre as partes, estando ciente de todas as penalidades que poderão advir do descumprimento deste objeto.

Identificação e Assinatura de Representante(s) Legal(is)

APÊNDICE III - ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO NºXX /2021 – UFES

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, e em atendimento ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº___ /2021/UFES,
que _____ a _____ empresa:

_____, visitou o local objeto do PE supra,
representada _____ pelo(a) _____ Sr(a)

_____,
RG nº _____, acompanhado(a) pelo representante da Universidade Federal do
Espírito Santo, tomando conhecimento de todos os aspectos que possam influir direta ou
indiretamente na execução dos serviços, estando assim ciente e em condições de formular proposta.

Pelo que firmamos o presente atestado.

Vitória (ES), _____ de _____ de 2021.

Responsável Autorizado pela UFES
(Assinatura e Carimbo)

APÊNDICE IV - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

O Instrumento de Medição de Resultado (IMR) será utilizado com objetivo de avaliar semanalmente a Contratada e registrar as inconformidades existentes, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste Termo de Referência, no edital e na legislação vigente.

1) DISPOSIÇÕES GERAIS

a. Fica estabelecido entre as partes o IMR, o qual tem por objetivo medir a qualidade dos serviços prestados pela Contratada;

b. A medição da qualidade dos serviços prestados pela Contratada será feita por meio de sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor a ser descontado no período avaliado;

c. As situações abrangidas pelo IMR referem-se a fatos cotidianos da execução do objeto, não isentando a Contratada das demais responsabilidades ou sanções legalmente previstas;

d. A Contratante poderá alterar os procedimentos e/ou metodologia de avaliação durante a execução contratual, bem como renegociar os níveis de serviço, sempre que o novo sistema se mostrar mais eficiente que o anterior e não houver prejuízos para a Contratada;

e. A alteração ou renegociação dos níveis de serviço tecnicamente justificadas, não implicará acréscimo ou redução além dos limites do art. 65 da Lei nº 8.666/93 e não configurará a descaracterização do objeto licitado.

2) DOS PROCEDIMENTOS

a. A equipe técnica da contratação acompanhará a execução dos serviços prestados, atuando junto ao Preposto (representante) indicado pela Contratada;

b. Se verificar a existência de irregularidades na prestação dos serviços, a equipe técnica da contratação notificará o Preposto (representante) da Contratada para solucionar o problema ou prestar os devidos esclarecimentos;

c. A notificação quanto à existência de irregularidades na execução dos serviços deverá ser por escrito e, a depender da gravidade da situação ou da reincidência do fato, poderá ter ações imediatas;

d. Se constatar irregularidade passível de notificação por escrito, a equipe técnica da contratação preencherá termo de notificação, relatando a ocorrência, seu grau de pontuação, o dia e a hora do acontecido;

e. O termo de notificação será imediatamente apresentado ao Preposto (representante) da Contratada, o qual, constatando a ocorrência, deverá atestar de pronto seu "visto" no documento, que ficará sob a guarda da equipe técnica da contratação;

i. Se houver divergências quanto à veracidade dos fatos, deverá o Preposto (representante) da Contratada registrar suas razões no próprio termo de notificação;

ii. A razão registrada será avaliada pela equipe técnica da contratação, a qual analisará os argumentos apresentados.

f. Caso a defesa apresentada pelo Preposto (representante) da Contratada seja deferida pela equipe técnica da contratação, a ocorrência não será computada no sistema de pontuação da referida semana;

g. Caso não concorde com a decisão da equipe técnica da contratação, a Contratada poderá recorrer às instâncias superiores da Universidade Federal do Espírito Santo;

h. Em até cinco dias úteis após a realização da avaliação, a equipe técnica da contratação encaminhará à Contratada o resultado da mesma;

i. Em caso de ocorrências em que sejam aplicados os percentuais relativos às sanções contidas na Tabela 03 deste IMR, serão adotadas uma das seguintes tratativas:

I - os descontos serão efetuados mediante a aplicação do IMR, sendo que a Contratada, de posse das informações repassadas, emitirá fatura em valor correspondente ao indicado pela equipe técnica da contratação, ou;

II - na impossibilidade de emissão de fatura, a Contratante emitirá Guia de Recolhimento da União (GRU) no valor correspondente.

3) DO SISTEMA DE AFERIÇÃO

a. O sistema de aferição objetiva definir o número de ocorrências semanais, para um mesmo item, abatido pelo número de tolerância permitido naquele período;

b. Serão realizadas adequações no pagamento, respeitando a tabela de faixa de ajuste de pagamento e os quantitativos de excessos para o período.

DATA DE AFERIÇÃO: _____/2021

Ocorrência 1: Descumprir determinação formal ou instrução complementar acordada com a equipe técnica da contratação
Aferição: A apuração dar-se-á pela equipe técnica da contratação.
Observação: A quantidade de situações registradas corresponderá ao número total de ocorrências em uma mesma semana.
Total semanal de ocorrências:

formalizada a esta, efetuada pelo profissional que tenha constado a ocorrência.

Observação: A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número de vezes que a empresa descumprir as regras em uma mesma semana.

Total semanal de ocorrências:

Data da Ocorrência	Descrição Sintética

Ocorrência 4: Deixar de cumprir o cardápio aprovado ou realizar modificações de itens do cardápio sem autorização.

Aferição: Condicionado à verificação da equipe técnica da contratação ou a comunicação formalizada a esta, efetuada pelo profissional que tenha constado a ocorrência.

Observação: A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número de vezes que a empresa deixar de executar corretamente o cardápio em uma mesma semana.

Total semanal de ocorrências:

Data da Ocorrência	Descrição Sintética

Ocorrência 5: Descumprir com as obrigações referente à qualidade higiênico-sanitária das refeições fornecidas.	
Aferição: Condicionado à verificação da equipe técnica da contratação ou a comunicação formalizada a esta, efetuada pelo profissional que tenha constado a ocorrência.	
Observação: A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número de vezes em que a empresa descumprir os requisitos em uma mesma semana.	
Total semanal de ocorrências:	
Data da Ocorrência	Descrição Sintética
Ocorrência 6: Descumprir com os critérios de entrega das marmitas relacionados às características de temperatura da refeição.	
Aferição: Condicionado à verificação da equipe técnica da contratação ou a comunicação formalizada a esta, efetuada pelo profissional que tenha constado a ocorrência.	
Observação: A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número de vezes em que a empresa descumprir os requisitos em uma mesma semana.	
Total semanal de ocorrências:	

Data da Ocorrência	Descrição Sintética
<p>Ocorrência 7: Descumprir com os critérios de entrega das marmitas relacionados ao peso das mesmas (peso total da marmita e peso do prato protéico).</p>	
<p>Aferição: Condicionado à verificação da equipe técnica da contratação ou a comunicação formalizada a esta, efetuada pelo profissional que tenha constado a ocorrência.</p>	
<p>Observação: A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número de vezes em que a empresa descumprir os requisitos em uma mesma semana.</p>	
<p>Total semanal de ocorrências:</p>	
Data da Ocorrência	Descrição Sintética
<p>Ocorrência 8: Deixar de zelar pelas instalações utilizadas do Restaurante Universitário - RU ou fazer uso das dependências dos restaurantes para fins diversos da contratação.</p>	
<p>Aferição: Uso inadequado das instalações para atividades alheias ao objeto. Condicionado à</p>	

verificação da equipe técnica da contratação ou a comunicação formalizada a esta, efetuada pelo profissional que tenha constado a ocorrência.

Observação: A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número de incidentes ocorridos em uma mesma semana.

Total semanal de ocorrências:

Data da Ocorrência	Descrição Sintética

Ocorrência 9: Descumprir quaisquer dos itens do Edital e seus anexos não previstos nesta tabela.

Aferição: Condicionado à verificação da equipe técnica da contratação ou a comunicação formalizada a esta, efetuada pelo profissional que tenha constado a ocorrência.

Observação: A quantidade de ocorrências registradas corresponderá ao número de dias de descumprimento, em uma semana.

Total semanal de ocorrências:

Data da Ocorrência	Descrição Sintética

c. Diante do somatório semanal dos tipos de ocorrências do 1 (um) ao 9 (nove), os dados serão tabulados conforme a “Tabela 1: Cálculo Semanal de Excesso de Ocorrências”, utilizando os parâmetros de tolerância para a semana de execução dos serviços.

TABELA 1: CÁLCULO SEMANAL DE EXCESSO DE OCORRÊNCIAS.

Nº DA OCORRÊNCIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	TOTAL SEMANAL
Somatório Semanal da Ocorrência										
Tolerância Semanal	0	1	0	0	0	4	3	0	0	
Excesso (Somatório Semanal da Ocorrência – Tolerância Semanal)										

d. A cada semana será apurado o excedente do que é permitido pela tolerância, decorrente dos registros de ocorrências desde o primeiro ao último dia útil da semana. Esta soma servirá como base para que o Contratante aplique os seguintes descontos, de modo que, atingindo o quantitativo necessário à configuração do desconto, este será imediatamente aplicado, observando o trâmite dos procedimentos:

Notificação -----> Assinatura do Preposto (representante) -----> Procedimentos para pagamento

TABELA 3: FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

FAIXA	Pontuação acumulada	Sanção
1	Até 01 excesso	Advertência. A partir de 3 (três) advertências, haverá desconto correspondente a 0,1% do valor semanal da contratação.
2	02 a 03 excessos	Desconto correspondente a 0,1% do valor semanal da contratação.
3	04 a 05 excessos	Desconto correspondente a 0,2% do valor semanal da contratação.
4	06 a 07 excessos	Desconto correspondente a 0,4% do valor semanal da contratação.
5	a partir de 08 excessos	Desconto correspondente a 0,8% do valor semanal da contratação, acrescido de 0,1% a cada excesso extra.

e. Em caso da Contratada somar 08 (oito) pontos, fica facultado ao Contratante a rescisão unilateral, sem ônus financeiro da contratação, através de processo administrativo. E os casos de aplicação de sanções contratuais serão formalmente motivados nos autos do processo, sempre assegurando o contraditório e a ampla defesa.

i. Caso se confirme a aplicação da penalidade de rescisão unilateral, a fim de não haver discontinuidade dos serviços, a Contratante poderá aguardar a efetivação de nova contratação para rescindir unilateralmente o compromisso firmado entre as partes.

APÊNDICE V – FORMULÁRIO DE FISCALIZAÇÃO DE ENTREGA DE MARMITAS

DATA	HORÁRIO	CARDÁPIO	CONDIÇÕES DE TRANSPORTE/ ENTREGADOR	PESO TOTAL (g)	PESO PTN (g)	TEMP. QUENTE (°C)	TEMP. FRIO (°C)	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS			OBSERVAÇÕES	RESPONSÁVEL
								APARÊNCIA	SABOR	AROMA		

Legenda para avaliação das Características Sensoriais: 1 - Adequado; 2 - Parcialmente adequado; 3 - Inadequado.

APÊNDICE VI – QUADROS-RESUMOS ORÇAMENTÁRIOS

CÁLCULO DE EXEQUIBILIDADE E ACEITABILIDADE DOS PREÇOS

LOTE 1

1	<p>Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo "marmitex" retangular, material do marmitex: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas dos alimentos preparados, composta de 160 gramas de arroz, 120 gramas de feijão em caldo, 120 gramas de guarnição, 130 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 200 gramas no caso de carnes com osso ou molho), e no mínimo 100 gramas para opção vegetariana, 80 gramas de salada cozida e 40 gramas de salada crua**. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo, acompanhados de 1 (um) guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente. **As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material plástico, isopor ou alumínio). Alegre.</p>	<p>M.A Fontes ES Ltda (Buffet Imperial). CNPJ: 24.178.041/00 01-30</p>	R\$ 14,79	R\$ 14,50	102,00 %	ACEITÁVEL	ACEITABILIDADE	
		<p>Restaurante e Pizzaria 20 ver ME. CNPJ: 20.714.318/00 01-41</p>	R\$ 15,00	R\$ 14,45	103,82 %	ACEITÁVEL		
		<p>Bar e Restarante Botecos Eireli. CNPJ: 34.686.929/00 01-38</p>	R\$ 14,00	R\$ 14,70	95,25%	ACEITÁVEL		
		<p>Márcia Maria Conti de Almeida Oliveira. CNPJ: 18.137.378/00 01-05</p>	R\$ 17,00	R\$ 13,95	121,89 %	ACEITÁVEL		
		<p>Restaurante Casa Velha - Ltda. CNPJ: 27.070.176/00 01-76</p>	R\$ 12,00	R\$ 15,20	78,96%	ACEITÁVEL		
			<p>M.A Fontes ES Ltda (Buffet Imperial). CNPJ: 24.178.041/00 01-30</p>	R\$ 14,79	R\$ 14,50	102,00 %	EXEQUÍVEL	EXEQUIBILIDADE (após retirada dos preços excessivamente elevados)
			<p>Restaurante e Pizzaria 20 ver ME. CNPJ: 20.714.318/00 01-41</p>	R\$ 15,00	R\$ 14,45	103,82 %	EXEQUÍVEL	
			<p>Bar e Restarante Botecos Eireli. CNPJ: 34.686.929/00 01-38</p>	R\$ 14,00	R\$ 14,70	95,25%	EXEQUÍVEL	
			<p>Márcia Maria Conti de Almeida Oliveira. CNPJ: 18.137.378/00 01-05</p>	R\$ 17,00	R\$ 13,95	121,89 %	EXEQUÍVEL	
			<p>Restaurante</p>	R\$	R\$	78,96%	EXEQUÍVEL	

		Casa Velha - Ltda. CNPJ: 27.070.176/00 01-76	12,00	15,20			
2	<p>Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo "marmitex" retangular, material do marmitex: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas dos alimentos preparados, composta de 160 gramas de arroz, 120 gramas de feijão em caldo, 120 gramas de guarnição, 130 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 200 gramas no caso de carnes com osso ou molho), e no mínimo 100 gramas para opção vegetariana, 80 gramas de salada cozida e 40 gramas de salada crua**. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo, acompanhados de 1 (um) guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente. **As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material plástico, isopor ou alumínio). Jerônimo Monteiro.</p>	M.A Fontes ES Ltda (Buffet Imperial). CNPJ: 24.178.041/00 01-30	R\$ 16,29	R\$ 15,63	104,26 %	ACEITÁVEL	ACEITABILIDADE
		Restaurante e Pizzaria 20 ver ME. CNPJ: 20.714.318/00 01-41	R\$ 15,00	R\$ 15,95	94,06%	ACEITÁVEL	
		Bar e Restarante Botecos Eireli. CNPJ: 34.686.929/00 01-38	R\$ 15,50	R\$ 15,82	97,96%	ACEITÁVEL	
		Márcia Maria Conti de Almeida Oliveira. CNPJ: 18.137.378/00 01-05	R\$ 17,00	R\$ 15,45	110,05%	ACEITÁVEL	
		Restaurante Casa Velha - Ltda. CNPJ: 27.070.176/00 01-76	R\$ 15,00	R\$ 15,95	94,06%	ACEITÁVEL	
		M.A Fontes ES Ltda (Buffet Imperial). CNPJ: 24.178.041/00 01-30	R\$ 16,29	R\$ 15,63	104,26 %	EXEQUÍVEL	EXEQUIBILIDADE (após retirada dos preços excessivamente elevados)
		Restaurante e Pizzaria 20 ver ME. CNPJ: 20.714.318/00 01-41	R\$ 15,00	R\$ 15,95	94,06%	EXEQUÍVEL	
		Bar e Restarante Botecos Eireli. CNPJ: 34.686.929/00 01-38	R\$ 15,50	R\$ 15,82	97,96%	EXEQUÍVEL	
		Márcia Maria Conti de Almeida Oliveira. CNPJ: 18.137.378/00 01-05	R\$ 17,00	R\$ 15,45	110,05%	EXEQUÍVEL	

		Restaurante Casa Velha - Ltda. CNPJ: 27.070.176/00 01-76	R\$ 15,00	R\$ 15,95	94,06%	EXEQUÍVEL	
3	Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo "marmitex" retangular, material do marmitex: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas dos alimentos preparados, composta de 160 gramas de arroz, 120 gramas de feijão em caldo, 120 gramas de guarnição, 130 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 200 gramas no caso de carnes com osso ou molho), e no mínimo 100 gramas para opção vegetariana, 80 gramas de salada cozida e 40 gramas de salada crua**. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo, acompanhados de 1 (um) guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente. **As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material plástico, isopor ou alumínio). Rive (Hovet).	M.A Fontes ES Ltda (Buffet Imperial). CNPJ: 24.178.041/00 01-30	R\$ 15,99	R\$ 15,63	102,34 %	ACEITÁVEL	ACEITABILIDADE
		Restaurante e Pizzaria 20 ver ME. CNPJ: 20.714.318/00 01-41	R\$ 15,00	R\$ 15,87	94,50%	ACEITÁVEL	
		Bar e Restarante Botecos Eireli. CNPJ: 34.686.929/00 01-38	R\$ 15,50	R\$ 15,75	98,43%	ACEITÁVEL	
		Márcia Maria Conti de Almeida Oliveira. CNPJ: 18.137.378/00 01-05	R\$ 17,00	R\$ 15,37	110,59%	ACEITÁVEL	
		Restaurante Casa Velha - Ltda. CNPJ: 27.070.176/00 01-76	R\$ 15,00	R\$ 15,87	94,50%	ACEITÁVEL	
		M.A Fontes ES Ltda (Buffet Imperial). CNPJ: 24.178.041/00 01-30	R\$ 15,99	R\$ 15,63	102,34 %	EXEQUÍVEL	EXEQUIBILIDADE (após retirada dos preços excessivamente elevados)
		Restaurante e Pizzaria 20 ver ME. CNPJ: 20.714.318/00 01-41	R\$ 15,00	R\$ 15,87	94,50%	EXEQUÍVEL	
		Bar e Restarante Botecos Eireli. CNPJ: 34.686.929/00 01-38	R\$ 15,50	R\$ 15,75	98,43%	EXEQUÍVEL	
		Márcia Maria Conti de Almeida Oliveira. CNPJ: 18.137.378/00 01-05	R\$ 17,00	R\$ 15,37	110,59%	EXEQUÍVEL	

	Restaurante Casa Velha - Ltda. CNPJ: 27.070.176/00 01-76	R\$ 15,00	R\$ 15,87	94,50%	EXEQUÍVEL	
--	--	--------------	--------------	--------	-----------	--

Vitória/ES, 15 de outubro de 2021.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO

Pesquisa realizada entre: 31/08/2021 até 09/09/2021

QUADRO RESUMO ORÇAMENTÁRIO DA COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO DO RESTAURANTE DA UFES DE ALEGRE E JERÔNIMO MONTEIRO, JUTAMENTE COM O HOSPITAL VETERINÁRIO DE RIVE (HOVET) - LOTE 1.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	Und.	Quant. Diária.	Quant. Mensal.	Fornecedores					Desvio Padrão	Coeficiente de Variação	Média	Mediana	Metodologia utilizada (Média ou Mediana, Valor Unit. e Valor est. total)			
					1	2	3	4	5					Média ou Mediana	Valor unit. estimado	Valor estimado mensal	Valor estimado total (6 meses)
					M.A Fontes ES Ltda (Buffet Imperial). CNPJ: 24.178.041/0001-30	Restaurante e Pizzaria 20 ver ME. CNPJ: 20.714.318/0001-41	Bar e Restaurante Botecos Eireli. CNPJ: 34.686.929/0001-38	Márcia Maria Conti de Almeida Oliveira. CNPJ: 18.137.378/0001-05	Restaurante Casa Velha - Ltda. CNPJ: 27.070.176/0001-76								
1	Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo "marmiteix" retangular, material do marmiteix: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas dos alimentos preparados, composta de 160 gramas de arroz, 120 gramas de feijão em caldo, 120 gramas de guarnição, 130 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 200 gramas no caso de carnes com osso ou molho), e no mínimo 100 gramas para opção vegetariana, 80 gramas de salada cozida e 40 gramas de salada crua**. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo, acompanhados de 1 (um) guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente. **As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material plástico, isopor ou alumínio). Alegre.	Unid	750	16500	R\$ 14,79	R\$ 15,00	R\$ 14,00	R\$ 17,00	R\$ 12,00	R\$ 1,81	12,42%	R\$ 14,56	R\$ 14,79	MÉDIA	R\$ 14,56	R\$ 240.240,00	R\$ 1.441.440,00
2	Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo "marmiteix" retangular, material do marmiteix: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas dos alimentos preparados, composta de 160 gramas de arroz, 120 gramas de feijão em caldo, 120 gramas de guarnição, 130 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 200 gramas no caso de carnes com osso ou molho), e no mínimo 100 gramas para opção vegetariana, 80 gramas de salada cozida e 40 gramas de salada crua**. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo, acompanhados de 1 (um) guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente. **As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material plástico, isopor ou alumínio). Jerônimo Monteiro.	Unid	30	660	R\$ 16,29	R\$ 15,00	R\$ 15,50	R\$ 17,00	R\$ 15,00	R\$ 0,87	5,53%	R\$ 15,76	R\$ 15,50	MÉDIA	R\$ 15,76	R\$ 10.401,60	R\$ 62.409,60
3	Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo "marmiteix" retangular, material do marmiteix: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas dos alimentos preparados, composta de 160 gramas de arroz, 120 gramas de feijão em caldo, 120 gramas de guarnição, 130 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 200 gramas no caso de carnes com osso ou molho), e no mínimo 100 gramas para opção vegetariana, 80 gramas de salada cozida e 40 gramas de salada crua**. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo, acompanhados de 1 (um) guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente. **As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material plástico, isopor ou alumínio). Rive (Hovet).	Unid	25	550	R\$ 15,99	R\$ 15,00	R\$ 15,50	R\$ 17,00	R\$ 15,00	R\$ 0,84	5,32%	R\$ 15,70	R\$ 15,50	MÉDIA	R\$ 15,70	R\$ 8.835,00	R\$ 51.810,00
															R\$ 259.276,60	R\$ 1.555.659,60	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO	
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA	
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES	
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO	
LOTE 1	
Valor mensal estimado	Valor total estimado (6 meses)
259.276,60	1.555.659,60

Vitória/ES, 15/10/2021



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
DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN - SIAPE 1978029
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROAECI
Em 18/10/2021 às 18:25

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/290556?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
GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA - SIAPE 1978798
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROAECI
Em 18/10/2021 às 21:00

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/290655?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
KELLY CHRISTINA DE LANE POLEZE - SIAPE 1466459
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROAECI
Em 19/10/2021 às 07:40

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/290885?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
LETICIA CALVI PIZETTA DADALTO - SIAPE 1895843
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROAECI
Em 19/10/2021 às 08:09

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/290898?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
MARIZETE PEREIRA LEITE - SIAPE 1358918
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROAECI
Em 19/10/2021 às 08:36

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/290911?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
PATRICIA VASCONCELOS FONTANA GASPARINI - SIAPE 3009431
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROAECI
Em 19/10/2021 às 08:48

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/290918?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
RAMIRYS CRISTINA ANASTACIO BARBOSA - SIAPE 2995811
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROAECI
Em 19/10/2021 às 09:02

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/290940?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
RENATA MONTARROYOS MOREIRA - SIAPE 1080873
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROAECI
Em 19/10/2021 às 09:13

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/290959?tipoArquivo=O>