



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

TERMO DE REFERÊNCIA

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
(Processo Administrativo nº 23068.063388/2021-11)

1. DO OBJETO

1.1 Contratação de pessoa jurídica, pelo período de 12 (doze) meses, para prestação de serviços não continuados para atender às necessidades dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Espírito Santo: serviços de desinsetização, desratização e descupinização (dos ambientes e do veículo de transporte de alimentos) e serviço de limpeza e desinfecção de caixas d'água com análise de água para os restaurantes dos *campi* de Goiabeiras e Maruípe; e serviço de limpeza e desinfecção de caixas d'água com análise de água para o restaurante do *campus* de Alegre e para o restaurante de Jerônimo Monteiro situado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, quantidades, condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Quadro 01 - Especificações e quantitativos – *campi* de Goiabeiras e Maruípe – Lote 1

LOTE	ITEM	CATSER	SERVIÇO	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
01	01	13595	Limpeza e higienização de caixa d'água de 75.000 L (Goiabeiras)	Limpeza e higienização de caixa d'água incluindo mão de obra, materiais e produtos para limpeza, obedecendo legislação da ANVISA e registro no MS, com fornecimento de laudo indicando método e produtos utilizados. Registro fotográfico de "antes e depois" da limpeza. Deverá ser pré-agendada, podendo essa ser prevista, para ser executada, ao fim de semana. Deverá ser realizada análise físico-química (cloro residual) e microbiológica, segundo o padrão de qualidade	Serviço	02	R\$1.800,00	R\$3.600,00



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

				<p>segundo o padrão de qualidade previsto na Portaria de Consolidação nº 05/2017 do Ministério da Saúde, atualizada pela Portaria nº 888/21, sendo que a coleta deverá ser realizada de 4 a 8 dias após o procedimento de higienização. O resultado deve ser entregue em no máximo 1 mês após a coleta.</p> <p>Volume: 75.000 L Material: Concreto, impermeabilizada, na parte interna, com manta asfáltica.</p>				
02	13595	Limpeza e higienização de 2 caixas d'água de 10.000 litros cada (Maruípe)	<p>Limpeza e higienização de 2 (duas) caixas d'água incluindo mão de obra, materiais e produtos para limpeza, obedecendo legislação da ANVISA e registro no MS, com fornecimento de laudo indicando método e produtos utilizados. Registro fotográfico de "antes e depois" da limpeza.</p> <p>Deverá ser pré-agendada, prevista para ser executada ao fim de semana.</p> <p>Deverá ser realizada análise físico-química (cloro residual) e microbiológica, segundo o padrão de qualidade previsto na Portaria de Consolidação nº 05/2017 do Ministério da Saúde, atualizada pela Portaria nº 888/21, sendo que a coleta deverá ser</p>	Serviço	02	R\$1.390,00	R\$2.780,00	



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

			realizada de 4 a 8 dias após o procedimento de higienização. O resultado deve ser entregue em no máximo 1 mês após a coleta. Volume: 10.000 L /cada. Material: Polietileno.				
03	3417	Serviço de desinsetização com apenas uma aplicação, para ambiente de cozinha industrial (Goiabeiras)	A desinsetização (para baratas e formigas) deverão ser feitos em toda parte interna e externa do restaurante. Nas áreas internas inclui: paredes, divisórias, pisos, teto, ralos, das diversas áreas como cozinha, almoxarifados, ante- câmaras, salas (internas e externas), sala e almoxarifado do segundo piso. A parte externa inclui: paredes, pisos, jardins, caixas de gordura, fossas, portões, árvores, calçadas, escadas e corredor do acesso externo ao segundo andar de salas. Deverá ser utilizado produto líquido para locais como ralos, canaletas, rodapés, e produto em gel para a área de almoxarifado, dispensa diária e áreas de salas administrativas. Para o subsolo a metodologia a ser utilizada será a de Termonebulização (Fumacê) por ser uma área de difícil acesso. Área total aproximada: 4.700 m2. Área aproximada do	Serviço	08	R\$1.590,00	R\$12.720,00



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

			subsolo: 3.393 m2				
04	3417	Desratização (para ratos) com aplicação única na área interna e externa e com inserção de iscas na área externa (Goiabeiras)	<p>A desratização (para ratos) deverão ser feito em toda parte interna e externa do restaurante.</p> <p>Nas áreas internas ocorrerá assim que verificado sinais de presença de ratos.</p> <p>Na área interna inclui: ralos, das diversas áreas como cozinha, almoxarifados, antecâmaras, salas (internas e externas), sala segundo piso.</p> <p>A parte externa inclui: paredes, pisos, jardins, caixas de gordura, fossas, portões, árvores, calçadas, escadas e corredor do acesso externo ao segundo andar de salas.</p> <p>Para o subsolo a metodologia deverá ser analisada pela empresa.</p> <p>Área total aproximada: 4.700 m2.</p> <p>Área aproximada do subsolo: 3.393 m2</p>	Serviço	12	R\$600,00	R\$7.200,00
05	3417	Serviço de desinsetização e desratização com apenas uma aplicação, para ambiente de cozinha industrial (Maruípe)	<p>O serviço deverá ser feito em toda parte interna e externa do restaurante. Deverá ser utilizado produto líquido para locais como ralos, canaletas, rodapés, e produto em gel para a área de almoxarifado.</p> <p>Área aproximada dos dois pisos do restaurante 1.200 m2.</p>	Serviço	08	R\$550,00	R\$4.400,00
06	3417	Serviço de	O serviço deverá ser	Serviço	03	R\$350,00	R\$1.050,00



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

		desinsetização (para baratas e formigas) para veículo de transporte de alimentos (Goiabeiras)	feito em toda parte interna e externa do veículo. Deverão ser utilizados produtos aprovados pelo Ministério da Saúde e que seja autorizado para uso em locais que armazena alimentos. Modelo do veículo: caminhão tipo baú. Mercedes 719 adaptado para transporte de alimentos. Área refrigerada: 8,3m2. Área isolada: 13,6m2.				
07	20680	Serviço de Descupinização (para Cupins) Para área interna e externa do caminhão (Goiabeiras)	O serviço deverá ser feito em toda parte interna do veículo. Deverão ser utilizados produtos aprovados pelo Ministério da Saúde e que seja autorizado para uso em locais que armazena alimentos. Modelo do veículo: caminhão tipo baú. Mercedes 719 adaptado para transporte de alimentos. Área refrigerada: 8,3m2. Área isolada: 13,6m2.	Serviço	02	R\$395,00	R\$790,00
08	20680	Serviço de Descupinização (para Cupins). Para área interna (administrativa) e área externa do Restaurante (Goiabeiras)	O serviço deverá ser feito na parte interna em área administrativa do restaurante tais como: mobiliários das salas administrativas (06 salas), cada sala com 50 m ² aproximadamente. Área externa: Deverá ser utilizado produto para locais como solo, árvores, telhados. Área aproximada de 500 m ² de área externa.	Serviço	02	R\$612,00	R\$1.225,00



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

09	20680	Serviço de Descupinização. Para área container (02 containers) (Goiabeiras)	O serviço deverá ser feito na parte interna e externa dos 02 containers que estão no estacionamento do Restaurante Universitário do campus de Goiabeiras. Área: 12 m x 2,3 m cada.	Serviço	02	R\$700,00	R\$1.400,00
----	-------	---	--	---------	----	-----------	-------------

Valor total Lote 1 – R\$35.165,00

Quadro 02 - Especificações e quantitativos – campus de Alegre e Restaurante de Jerônimo Monteiro – Lote 2

LOTE	ITEM	CATSER	SERVIÇO	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
2	10	13595	Limpeza e higienização de caixas d'água 60.000 L (Alegre)	Limpeza e higienização de 06 (seis) caixas d'água incluindo mão de obra, materiais e produtos para limpeza, obedecendo legislação da ANVISA e registro no MS, com fornecimento de laudo indicando método e produtos utilizados. Registro fotográfico de "antes e depois" da limpeza. Deverá ser pré-agendada, prevista para ser executada ao fim de semana. Deverá ser realizada análise físico-química (cloro residual) e microbiológica, segundo o padrão de qualidade previsto na Portaria de Consolidação nº 05/2017 do Ministério da Saúde, atualizada pela Portaria nº 888/21, sendo que a coleta deverá ser realizada de 4 a 8 dias após o procedimento de higienização. O resultado deve ser entregue em no máximo 1 mês após a	Serviço	02	R\$1.945,00	R\$3.890,00



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

				coleta. Cada caixa d'água possui o volume de 10.000 L, sendo 04 (quatro) caixas fabricadas em material de fibra de vidro, marca Fortlev, nas medidas 2,82x2,70 metros e 02 (duas) caixas fabricadas em material de polietileno, marca Fortlev, nas medidas 2,57x2,95 metros.				
11	13595	Limpeza e higienização de caixas d'água 6.000 L (Jerônimo Monteiro)	Limpeza e higienização de 03 (três) caixas d'água incluindo mão de obra, materiais e produtos para limpeza, obedecendo a legislação da ANVISA e registro no MS, com fornecimento de laudo indicando método e produtos utilizados. Registro fotográfico de "antes e depois" da limpeza. Deverá ser pré-agendada, prevista para ser executada ao fim de semana. Deverá ser realizada análise físico-química (cloro residual) e microbiológica, segundo o padrão de qualidade previsto na Portaria de Consolidação nº 05/2017 do Ministério da Saúde, atualizada pela Portaria nº 888/21, sendo que a coleta deverá ser realizada de 4 a 8 dias após o procedimento de higienização. O resultado deve ser entregue em no máximo 1 mês após a coleta. Das 03 (três) caixas d'água, 02 (duas) possuem volume de 500 L, fabricada em material de fibra de vidro, marca Fortlev, nas medidas 0,66x1,24 metros e 01 (uma) caixa fabricada em	Serviço	02	R\$1.340,00	R\$2.680,00	



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

				material de polietileno, marca Fortlev, nas medidas 2,00x2,45 metros.				
--	--	--	--	---	--	--	--	--

Valor Total Lote 2 – R\$6.570,00

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de desinsetização, desratização, descupinização e limpeza e desinfecção de caixas d'água, com análise de água.

1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados nos quadros acima.

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global por Lote.

1.5. O contrato terá vigência pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, com base no artigo 57, §1º, da Lei n. 8.666/93.

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, apêndice I deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares - item 6, apêndice I deste Termo de Referência.

4. CLASSIFICAÇÃO DO SERVIÇO E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Trata-se de serviço comum, não continuado, 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 do serviço não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Não Continuados
Atualização Junho/2021



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

5.1.1. Os serviços deverão ser realizados nos seguintes endereços:

5.1.1.1. Campus de Goiabeiras: Av. Fernando Ferrari, n.º 514, Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória/ES, telefone: (27) 3335-2034, e-mail: nutricaoorcufes@gmail.com.

5.1.1.2. Campus de Maruípe: Av. Maruípe, Bonfim, CEP: 29043-045, Vitória/ES, telefones: (27) 3335-7031/2034, e-mail: nutricaoorcufes@gmail.com.

5.1.1.3. 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.

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

5.1.2. A prestação dos serviços deverá ser agendada, pelos e-mails citados acima, e realizada em horários definidos pela Contratante. Poderá ocorrer em dias úteis e não úteis, no período diurno ou noturno, sem ônus adicionais ao Contrato.

5.1.3. O adiamento do serviço poderá ser solicitado pela Contratada, com o mínimo de 2 (dois) dias úteis de antecedência.

5.1.4. Em caso de necessidade de adiantamento do serviço, ou seja, realização em prazo menor que o previsto, a empresa será consultada previamente.

5.1.5. A contratada deverá fornecer os materiais, produtos, equipamentos, ferramentas, utensílios e equipamentos de proteção individual (EPIs) necessários à correta realização dos serviços pelos seus funcionários.

5.1.6. Os produtos químicos domissanitários utilizados na execução dos serviços de controle de pragas e vetores deverão estar registrados e liberados pelo Ministério da Saúde (MS), conforme estabelece a RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e suas alterações e a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA e demais normas vigentes de cozinha industrial.

5.1.7. Os produtos utilizados nas aplicações de desinsetização, desratização e descupinização deverão ter no mínimo as seguintes características: serem permitidos para uso em cozinhas industriais (aplicados na parte interna); não causarem manchas; tornarem-se inodoro após 90 (noventa) minutos da aplicação; serem inofensivos à saúde humana; serem certificados pela ANVISA e MS, logo de acordo com a RDC nº 34 de 16 de agosto de 2010 da ANVISA e suas alterações.

5.1.8. Os produtos utilizados na limpeza e sanitização de caixas d'água deverão ser registrados no MS, autorizado pela ANVISA e estar de acordo com a Portaria nº 152 de 26 de fevereiro de 1999 da ANVISA e suas alterações. A limpeza deverá ter objetivo de atingir o padrão de qualidade de água previsto na Portaria do MS nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011.



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

5.1.9. Caberá à contratada executar os serviços em estrita conformidade com os requisitos de licenciamento, procedimentos e práticas operacionais definidos pelas resoluções citadas acima, destacando-se as metodologias direcionadas para a redução do impacto ao meio ambiente, à saúde do consumidor e do aplicador dos produtos.

5.1.10. Deverá ser emitido um comprovante de execução dos serviços de acordo com a natureza do mesmo. Para os serviços de desinsetização, desratização e descupinização, de acordo com a RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009 da ANVISA e suas alterações, contendo no mínimo: I - nome do cliente; II - endereço do imóvel; III - praga(s) alvo; IV - data de execução dos serviços; V - prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por praga(s) alvo; VI - grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) utilizado(s); VII - nome e concentração de uso do(s) produto(s) utilizado(s); VIII - orientações pertinentes ao serviço executado; IX - nome do responsável técnico com o número do seu registro no conselho profissional correspondente; X - número do telefone do Centro de Informação Toxicológica; e XI - identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade.

5.1.11. Deverá ser emitido um comprovante ou relatório de execução da limpeza da caixa d'água que deverá conter: I - nome do cliente; II - endereço do local; III – identificação da empresa: razão social, nome fantasia, endereço, telefone; número da licença sanitária; IV - data de execução dos serviços; V - prazo de assistência técnica; VI – produto utilizado: nome, concentração e número de registro no MS; VII – metodologia utilizada; VIII- orientações pertinentes ao serviço executado; IX - nome do responsável técnico com o número do seu registro no conselho profissional correspondente; X - registro fotográfico de “antes e depois” da limpeza.

5.1.12. Deverá ser realizada análise físico-química (cloro residual) e microbiológica da água, segundo o padrão de qualidade previsto na Portaria do MS nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011, sendo que a coleta deverá ser realizada de 4 (quatro) a 8 (oito) dias após o procedimento de higienização. O resultado deve ser entregue, no máximo, 1 (um) mês após a coleta.

5.1.13. As metodologias a serem aplicadas na desinsetização e desratização devem considerar o seguinte:

5.1.13.1. para a desinsetização deverá ser utilizado sistema de cruzamento de métodos envolvendo aplicação de “spray” ou pulverização e termonebulização (fumacê), em todos os espaços e locais das edificações dos restaurantes de acordo com as características de cada setor; gel, em todo o mobiliário, equipamentos eletrônicos tais como: mesas, gavetas, estantes, armários, computadores e na área de almoxarifado; e polvilhamento de pó em motores e caixas de esgoto;

5.1.13.2. para a desratização deverão ser utilizadas porta-iscas, iscas peletizadas e parafinadas de pronto uso e pó de contato para combate aos ratos. O material a ser utilizado na isca deverá ser eficaz, possuir um poder fulminante, com características de matar os roedores, não permitindo, assim, a circulação de ratos envenenados, bem como



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

não permitir que os ratos, depois de mortos, vão à putrefação, exalando mau cheiro e causem entupimentos nas tubulações;

5.1.13.3. para a descupinização devem ser utilizados produtos com características apropriadas para áreas internas e externas de edificações e que possam entrar em contato com alimentos.

5.1.14. A contratada deverá refazer os serviços caso seja verificado a ineficácia dos serviços prestados, sem ônus extras para a Contratante, dentro do prazo de garantia do serviço.

5.1.15. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

5.1.15.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, no prazo estipulado no contrato, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: identificação do item; número do empenho referente à nota fiscal, valor da unidade, valor total do item;

5.1.15.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

5.1.15.3. comunicar à Contratante, no prazo mínimo de 3 (três) dias úteis que antecede a data de execução, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

5.1.15.4. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.1.15.5. fornecer e exigir, dos empregados designados para os serviços, o uso de todos os equipamentos de segurança eventualmente recomendados pelas normas regulamentares, quando o caso, afastando do serviço aqueles que se negarem a usá-los.

5.1.16. Os serviços deverão ser realizados por funcionários da contratada devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento de padrão de qualidade dos serviços a serem realizados nos restaurantes e que tenham contato direto com a licitante vencedora. Será exigido que os funcionários utilizem máscara de proteção facial. Antes do início da realização dos serviços será aferida a temperatura corporal dos funcionários.

5.1.17. Em nenhuma hipótese serão disponibilizados funcionários da UFES ou das empresas terceirizadas que prestam serviços a esta entidade para auxílio nos processos. Todos os procedimentos ocorrerão a cargo da contratada, ocorrendo apenas o acompanhamento e supervisão do serviço de entrega sendo realizado por representantes da contratante.



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

5.1.18. A contratada deverá preencher todos os critérios de habilitação jurídica, técnica e econômico-financeira, garantindo que o serviço prestado seja adequado.

5.1.19. O serviço se enquadra como de natureza não contínua conforme artigo nº 16 da IN nº 05/2017, a qual foi alterada pela IN nº 49/2020, por se tratar da prestação de serviço específico em um período predeterminado.

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 do contrato (Apêndice II).

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. Os critérios de sustentabilidade são os previstos nas obrigações da contratada, que deve atender às legislações pertinentes, dentre elas a RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a RDC nº 34 de 16 de agosto de 2010 da ANVISA e suas alterações, a Portaria nº 152 de 26 de fevereiro de 1999 da ANVISA e suas alterações, a Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011, a Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, no que couber, e as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos, que forem aplicáveis.

7. VISTORIA PRÉVIA PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL

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.

7.2. A visita deverá ser agendada previamente pelos e-mails apresentados nos subitens 5.1.1.1, 5.1.1.2, 5.1.1.3 e 5.1.1.4 de acordo com o local de execução dos serviços.

7.3. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

7.4. A vistoria prévia ao local da execução do objeto não é obrigatória, porém recomendamos que a mesma seja realizada para fins de conhecimento das condições de execução do objeto, conforme Acórdão 409/2006 – Plenário:

"(...) as empresas que exercerem o direito de vistoria disporão de condições muito superiores para quantificação do valor do serviço, mas deve ficar à escolha da interessada decidir se prefere arcar com o ônus de tal operação ou assumir os riscos de uma avaliação menos acurada. O direito à opção é mais relevante no caso de empresas não localizadas em Brasília, para as quais os custos envolvidos em uma vistoria in loco podem ser significativos em relação ao total do serviço. (...) Em todo caso, a empresa que decidir não realizar a vistoria e eventualmente, subestimar sua proposta estará incorrendo em risco típico do seu negócio, não podendo, futuramente, opô-lo contra a Administração para eximir-se de qualquer obrigação assumida ou para rever os termos do contrato que vier a firmar".



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

7.5. 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.

7.6. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

7.7. MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Atestamos que o Sr. Técnico, portador da carteira de Identidade nº, Órgão Expedidor, representando a empresa, CNPJ nº nos termos do Processo de Licitação nº **23068.063388/2021-11**, visitou as dependências do restaurante existente na **Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) do campus de** para conhecer o local de realização dos serviços objeto deste certame: **contratação de pessoa jurídica para prestação de serviços não continuados de desinsetização, desratização, descupinização e limpeza e desinfecção de caixas d'água, com análise de água, pelo período de 12 (doze) meses, para atender às necessidades dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Espírito Santo dos campi de Goiabeiras, Maruípe e Alegre e do Restaurante de Jerônimo Monteiro situado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira,** oportunidade em que tomou conhecimento de todas as informações necessárias e das condições locais que possam influir direta ou indiretamente na execução do mesmo.

_____ ES, ____ de _____ de _____

Representante da empresa

Representante do *Campus*

7.8. MODELO DE DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA À VISITA TÉCNICA

(EMITIR EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA À VISITA TÉCNICA

(Nome da Empresa).....

Responsável legal da empresa:.....,

CNPJ nº

Endereço:



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

Fone:.....Fax:

E-mai

Declara que renuncia à Visita Técnica ao **Restaurante da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) do campus de** para conhecer o local de realização dos serviços objeto do Processo de Licitação nº **23068.063388/2021-11** e que o quadro técnico da Empresa tomou conhecimento das reais condições de execução dos serviços, bem como coletaram informações de todos os dados e elementos necessários à perfeita elaboração da proposta comercial, responsabilizando-se por manter as garantias que vincularem a proposta, ao presente processo licitatório.

_____ES, ____ de _____ de _____

Assinatura do representante legal ou procurador da empresa:

.....

Carteira de Identidade:

Órgão Expedidor:

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1 A prestação dos serviços deverá ser agendada e realizada em horários definidos pela Contratante. Poderá ocorrer em dias úteis e não úteis, no período diurno ou noturno, sem ônus adicionais ao Contrato.

8.2. A Contratada deverá fornecer os materiais, produtos, equipamentos, ferramentas e utensílios e equipamentos de proteção individual (EPI's) necessários à correta realização do serviço.

8.3. Caberá à Contratada executar os serviços em estrita conformidade com os requisitos de licenciamento, procedimentos e práticas operacionais definidos na Resolução RDC ANVISA nº 52/2009 e 216/2004, destacando-se as metodologias direcionadas para a redução do impacto ao meio ambiente, à saúde do consumidor e ao elaborador das atividades.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE



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

- 9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- 9.2. 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.
- 9.3. 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.
- 9.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 9.5. 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 n. 5/2017.
- 9.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- 9.6.1. 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.
 - 9.6.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas.
 - 9.6.3. 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.
 - 9.6.4. 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.
- 9.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
- 9.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.
- 9.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada.
- 9.10. 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.



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

9.11. 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.

9.12. 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. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

10.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal técnico do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

10.3. 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.

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

10.5. 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.

10.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, 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 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.

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



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

10.8. Comunicar imediatamente aos fiscais do contrato qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique durante a visita inicial ou outras visitas que se fizerem necessárias à execução do objeto.

10.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada 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.

10.10. 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.

10.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

10.12. 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.

10.13. 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.

10.14. 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.

10.15. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.16. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, 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.

10.17. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

10.18. 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.

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



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

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

10.21. 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:

10.21.1. 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.

10.21.2. 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. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

12. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

12.1. 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 do contrato.

13. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

13.1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.



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

13.3. 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.

13.4. 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.

13.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual 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 do Contrato.

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

13.7. 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.

13.8. 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.

14. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

14.1. A avaliação da execução do objeto utilizará os critérios de verificação de qualidade descritos no item 15 - Do recebimento e aceitação do objeto.

14.2. 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:

14.2.1. Não produziu os resultados acordados.

14.2.2. Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida.

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

15. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO



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

15.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.

15.2. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

15.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e administrativo ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

15.3.1. 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.

15.3.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação do serviço realizado em consonância com os critérios previstos no item 5 e ainda conforme especificações do objeto constantes no Quadro 1, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

15.3.1.2. 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 fiscalização 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;

15.3.1.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

15.3.2. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

15.3.2.1. 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 contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

15.3.2.2. 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.



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

15.3.2.2.1. 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.

15.4. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo às seguintes diretrizes:

15.4.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização 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;

15.4.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas;

15.4.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base nos requisitos da contratação previstos no item 5 e ainda conforme especificações do objeto constantes nos Quadros 1 e 2.

15.5. O prazo para recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias.

15.5.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento.

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

15.7. O serviço poderá ser rejeitado, 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 pelo fiscal administrativo do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

16. DO PAGAMENTO

16.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência, emitida ao destinatário:

16.1.1. Razão social: RESTAURANTE CENTRAL DA UFES, CNPJ: 32.479.149/0001-91, Endereço: Av. Fernando Ferrari, s/nº - Campus Universitário – Goiabeiras/ Vitória - ES. CEP: 29.075.910. Telefones: (27) 4009-2361/4009-2364.

16.2. Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.



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

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

16.3.1. 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.

16.4. 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.

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

16.5. 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:

16.5.1. O prazo de validade.

16.5.2. A data da emissão.

16.5.3. Os dados do contrato e do órgão contratante.

16.5.4. O período de prestação do serviço.

16.5.5. O valor a pagar.

16.5.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

16.6. 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.

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

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

16.9. 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.



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

16.10. 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.

16.11. 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.

16.12. 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.

16.13. 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.

16.3.1. 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.

16.14. 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.

16.15. 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.

16.16. 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:

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



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

17. REAJUSTE

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

17.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I⁰ = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

17.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

17.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

17.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

17.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

17.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

17.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

18. GARANTIA DA EXECUÇÃO

18.1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.



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

18.1.1 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

18.1.2 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

18.2. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

18.2.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas.

18.2.2. Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato.

18.2.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada.

18.2.4. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

18.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

18.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

18.5. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

18.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

18.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

18.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

18.9. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

18.10. Será considerada extinta a garantia:



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

18.10.1. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato.

18.10.2. No prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

18.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

18.12. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. 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.

19.2. 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 15 (quinze) dias. Após o décimo 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;



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

(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) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

(6) 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.

19.3. 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.

19.4. 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.

19.5. 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



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

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 conseqüências 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
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	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
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

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



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

19.6.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.

19.6.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação.

19.6.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

19.7. 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.

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

19.8.1. 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.

19.9. 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.

19.10. 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.

19.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se 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.

19.12. 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.

19.13. 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.

19.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.



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

20. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

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

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

20.3.1. Registro da empresa licitante em entidade profissional do Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA) e possuir documentações exigidas pelas autoridades sanitárias, vigente durante toda execução do contrato.

20.3.2. 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.

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

20.3.2.1.1. 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.

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

20.3.2.3. 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.

20.3.2.4. 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.

20.3.2.5. 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.



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

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

20.3.3.1. 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.

20.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

20.4.1. Valor Global: R\$41.735,00 (quarenta e um mil setecentos e trinta e cinco reais).

20.4.2. Valores unitários: conforme quadro resumo orçamentário apêndice III a este instrumento.

20.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

20.6. As regras de desempate entre propostas são aquelas discriminadas no edital.

21. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

21.1. O custo estimado da contratação é de R\$41.735,00 (quarenta e um mil setecentos e trinta e cinco reais).

22. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

22.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Gestão/Unidade: 153048

Fonte de Recursos: 8100 ou 0150

Programa de Trabalho: 169589 ou 169590

Elemento de Despesa: 339039

Plano Interno: MGESTN01RUN

Vitória- ES, 07 de janeiro de 2022.

Leticia Calvi Pizetta Dadalto
Nutricionista – SIAPE 1895843
Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria n.º 02/2021
DGR/UFES)



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

Giselly Ribeiro Passos Vianna Pianissola
Nutricionista – SIAPE 1978798

Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria n.º 02/2021
DGR/UFES)

Marizete Pereira Leite

Técnico (a) em Nutrição e Dietética – SIAPE 1358918

Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria n.º 02/2021
DGR/UFES)

Patrícia Vasconcelos Fontana Gasparini

Nutricionista – SIAPE 3009431

Membro da Comissão de Elaboração de Termos de Referências (Portaria n.º 02/2021
DGR/UFES)



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

APÊNDICE I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Estudo Técnico Preliminar 1/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23068.063388/2021-11

2. Informações complementares

O presente estudo tem por finalidade apontar os fundamentos para a contratação de pessoa jurídica, pelo período de 12 (doze) meses, para prestação de serviços não continuados para atender às necessidades dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Espírito Santo: serviços de desinsetização, desratização e descupinização (dos ambientes e do veículo de transporte de alimentos) e serviço de limpeza e desinfecção de caixas d'água com análise de água para os restaurantes dos *campi* de Goiabeiras e Maruípe; e serviço de limpeza e desinfecção de caixas d'água com análise de água para o restaurante do *campus* de Alegre e para o restaurante de Jerônimo Monteiro situado no Departamento de Ciências Florestais e da Madeira, conforme especificações, quantidades, condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Essa aquisição é instruída pela Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020 do Ministério da Economia e norteadas pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações; pela Lei nº 10.520, de 17 de julho 2002; pelo Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019; pela 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.

Não há necessidade de classificar este estudo técnico preliminar nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

3. Descrição da necessidade

Os Restaurantes Universitários (RUs) 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 serviços não continuados de desinsetização, desratização, descupinização e limpeza e desinfecção de caixas d'água, com análise de água, se faz necessária para que as boas práticas para serviços de alimentação sejam atendidas, estabelecendo-se condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme disposto em legislação. A RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabelece que sejam adotadas medidas de controle da higiene e saúde dos manipuladores, o controle da qualidade da água utilizada e o controle integrado de vetores e pragas urbanas.

A ausência dessa contratação pode ocasionar a presença de vetores e pragas urbanas nas dependências dos restaurantes, bem como no veículo de transporte de alimentos, e a utilização de água

imprópria para o consumo humano, o que pode causar a contaminação dos alimentos e gerar danos à saúde dos usuários.

As atividades de produção de refeição dos RUs estão interrompidas devido à pandemia ocasionada pela Covid-19, porém poderão ser retomadas ao longo do ano de 2022 com o avanço das etapas do plano de Biossegurança da UFES e após a conclusão dos processos administrativos para contratação de mão de obra e de aquisição de insumos. Mesmo não produzindo as refeições, os ambientes dos restaurantes precisam estar livres da presença de vetores e pragas urbanas e possuir água própria para o consumo humano já que os mesmos fornecerão alimentação transportada (do tipo marmitex) a partir do mês de novembro de 2021.

Neste sentido, a presente contratação tem por finalidade atender às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislações sanitárias aplicáveis.

Cabe ressaltar que serão realizados nos *campi* de Goiabeiras e Maruípe os serviços de desinsetização, desratização, descupinização e limpeza e desinfecção de caixas d'água, com análise de água, já no *campus* de Alegre e no restaurante de Jerônimo Monteiro será realizado somente o serviço de limpeza e desinfecção de caixas d'água, com análise de água. Os quantitativos dos serviços a serem executados estão descritos no item 7.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Nutrição	Carmen Rosa da Cunha

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os serviços deverão ser realizados nos seguintes endereços:

- *Campus* de Goiabeiras: Av. Fernando Ferrari, n.º 514, Goiabeiras, CEP 29.075-910, Vitória/ES, telefone: (27) 3335-2034, e-mail: nutricaorcufes@gmail.com.

- *Campus* de Maruípe: Av. Maruípe, Bonfim, CEP: 29043-045, Vitória/ES, telefones: (27) 3335-7031/2034, e-mail: nutricaorcufes@gmail.com.

- *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.

- 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.

A prestação dos serviços deverá ser agendada, pelos e-mails citados acima, e realizada em horários definidos pela Contratante. Poderá ocorrer em dias úteis e não úteis, no período diurno ou noturno, sem ônus adicionais ao Contrato.

O adiamento do serviço poderá ser solicitado pela Contratada, com o mínimo de 2 (dois) dias úteis de antecedência.

Em caso de necessidade de adiantamento do serviço, ou seja, realização em prazo menor que o previsto, a empresa será consultada previamente.

A Contratada deverá fornecer os materiais, produtos, equipamentos, ferramentas, utensílios e equipamentos de proteção individual (EPIs) necessários à correta realização dos serviços pelos seus funcionários;

Os produtos químicos domissanitários utilizados na execução dos serviços de controle de pragas e vetores deverão estar registrados e liberados pelo Ministério da Saúde (MS), conforme estabelece a RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e suas alterações e a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA e demais normas vigentes de cozinha industrial;

Os produtos utilizados nas aplicações de desinsetização, desratização e descupinização deverão ter, no mínimo, as seguintes características: serem permitidos para uso em cozinhas industriais (aplicados na parte interna); não causarem manchas; tornarem-se inodoros após 90 (noventa) minutos da aplicação; serem inofensivos à saúde humana; serem certificados pela ANVISA e MS, logo, de acordo com a RDC nº 34 de 16 de agosto de 2010 da ANVISA e suas alterações.

Os produtos utilizados na limpeza e sanitização de caixas d'água deverão ser registrados no MS, autorizados pela ANVISA e estarem de acordo com a Portaria nº 152 de 26 de fevereiro de 1999 da ANVISA e suas alterações. A limpeza deverá ter objetivo de atingir o padrão de qualidade de água previsto na Portaria do MS nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011.

Caberá à Contratada executar os serviços em estrita conformidade com os requisitos de licenciamento, procedimentos e práticas operacionais definidos pelas resoluções citadas acima, destacando-se as metodologias direcionadas para a redução do impacto ao meio ambiente, à saúde do consumidor e do aplicador dos produtos.

Deverá ser emitido um comprovante de execução dos serviços de acordo com a natureza do mesmo. Para os serviços de desinsetização, desratização e descupinização, de acordo com a RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009 da ANVISA e suas alterações, contendo no mínimo: I - nome do cliente; II - endereço do imóvel; III - praga(s) alvo; IV - data de execução dos serviços; V - prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por praga(s) alvo; VI - grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) utilizado(s); VII - nome e concentração de uso do(s) produto(s) utilizado(s); VIII - orientações pertinentes ao serviço executado; IX - nome do responsável técnico com o número do seu registro no conselho profissional correspondente; X - número do telefone do Centro de Informação Toxicológica; e XI - identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade.

Deverá ser emitido um comprovante ou relatório de execução da limpeza da caixa d'água que deverá conter:

I - nome do cliente; II - endereço do local; III - identificação da empresa: razão social, nome fantasia, endereço, telefone; número da licença sanitária; IV - data de execução dos serviços; V - prazo de assistência técnica; VI - produto utilizado: nome, concentração e número de registro no MS; VII - metodologia utilizada; VIII- orientações pertinentes ao serviço executado; IX - nome do responsável técnico com o número do seu registro no conselho profissional correspondente; X - registro fotográfico de "antes e depois" da limpeza.

Deverá ser realizada análise físico-química (cloro residual) e microbiológica da água, segundo o padrão de qualidade previsto na Portaria do MS nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011, sendo que a coleta

deverá ser realizada de 4 (quatro) a 8 (oito) dias após o procedimento de higienização. O resultado deve ser entregue, no máximo, 1 (um) mês após a coleta.

As metodologias a serem aplicadas na desinsetização e desratização devem considerar o seguinte:

- para a desinsetização deverá ser utilizado sistema de cruzamento de métodos envolvendo aplicação de "spray" ou pulverização e termonebulização (fumacê), em todos os espaços e locais das edificações dos restaurantes de acordo com as características de cada setor; gel, em todo o mobiliário, equipamentos eletrônicos tais como: mesas, gavetas, estantes, armários, computadores e na área de almoxarifado; e polvilhamento de pó em motores e caixas de esgoto;

- para a desratização deverão ser utilizadas porta-isca, iscas peletizadas e parafinadas de pronto uso e pó de contato para combate aos ratos. O material a ser utilizado na isca deverá ser eficaz, possuir um poder fulminante, com características de matar os roedores, não permitindo, assim, a circulação de ratos envenenados, bem como não permitir que os ratos, depois de mortos, vão à putrefação, exalando mau cheiro e causem entupimentos nas tubulações.

- para a descupinização devem ser utilizados produtos com características apropriadas para áreas internas e externas de edificações.

A contratada deverá refazer os serviços caso seja verificado a ineficácia dos serviços prestados, sem ônus extras para a Contratante, dentro do prazo de garantia do serviço.

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, no prazo estipulado no contrato, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: identificação do item; número do empenho referente à nota fiscal, valor da unidade, valor total do item.

- responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, alterada pela Lei nº 13.425, de 30 de março de 2017);

- comunicar à Contratante, no prazo mínimo de 2 (dois) dias úteis que antecede a data de execução, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

- manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

- fornecer e exigir, dos empregados designados para os serviços, o uso de todos os equipamentos de segurança eventualmente recomendados pelas normas regulamentares, quando o caso, afastando do serviço aqueles que se negarem a usá-los.

Os serviços deverão ser realizados por funcionários da Contratada devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento de padrão de qualidade dos serviços a serem realizados nos restaurantes e que tenham contato direto com a licitante vencedora. Será exigido que os funcionários utilizem máscara de proteção facial. Antes do início da realização dos serviços será aferida a temperatura corporal dos funcionários.

Em nenhuma hipótese serão disponibilizados funcionários da UFES ou das empresas terceirizadas que prestam serviços a esta entidade para auxílio nos processos. Todos os procedimentos ocorrerão a cargo da Contratada, ocorrendo apenas o acompanhamento e supervisão do serviço de entrega sendo realizado por representantes da Contratante.

A Contratada deverá preencher todos os critérios de habilitação jurídica, técnica e econômico-financeira, garantindo que o serviço prestado seja adequado.

O serviço se enquadra como de natureza não contínua conforme artigo nº 16 da IN nº 05/2017, a qual foi alterada pela IN nº 49/2020, por se tratar da prestação de serviço específico em um período predeterminado.

6. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado por meio de pesquisas junto a empresas do ramo por se tratar de serviço especializado e por considerar as áreas e as características específicas dos restaurantes da UFES, conforme determinado na Instrução Normativa (IN) nº 73, de 05 de agosto de 2020 – art. 5º.

7. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como um todo, abrange a contratação de empresa especializada para prestação de serviços não continuados de desinsetização, desratização, descupinização e limpeza e desinfecção de caixas d'água, com análise de água, pelo período de 12 (doze) meses, para atender às necessidades dos Restaurantes Universitários da Universidade Federal do Espírito Santo dos *campi* de Goiabeiras, Maruípe e Alegre e do Restaurante de Jerônimo Monteiro.

Será utilizado o Pregão Eletrônico para a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação. Será adotado o regime de execução de empreitada por preço global por lote.

A disputa por itens poderia inviabilizar a contratação do objeto desta licitação dada a logística que envolve os serviços. Desta forma, e considerando ainda a similaridade entre os itens agrupados e a possibilidade de acudir maior número de interessados à licitação, a formação dos lotes apresenta-se técnica e economicamente mais viável e mostra-se recomendável, dada à reduzida quantidade de empresas que prestam este tipo de serviço, principalmente, nas regiões dos municípios de Alegre e de Jerônimo Monteiro.

Dessa forma, considerando a necessidade da uniformidade dos serviços a serem prestados, a atratividade do mercado prestador desse serviço, o estímulo da participação de fornecedores locais e a economia de escala, os itens presentes neste Instrumento serão agrupados em lotes.

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

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

- *Campi* de Goiabeiras e Maruípe:

Quadro 01 - Especificações e quantitativos – *campi* de Goiabeiras e Maruípe – Lote 1

LOTE	ITEM	CATSER	SERVIÇO	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE TOTAL
------	------	--------	---------	--------------------------	-------------------------	------------------

	01	13595	<p>Limpeza e higienização de caixa d'água de 75.000 L (Goiabeiras)</p>	<p>Limpeza e higienização de caixa d'água incluindo mão de obra, materiais e produtos para limpeza, obedecendo legislação da ANVISA e registro no MS, com fornecimento de laudo indicando método e produtos utilizados. Registro fotográfico de "antes e depois" da limpeza. Deverá ser pré-agendada, podendo essa ser prevista, para ser executada, ao fim de semana.</p> <p>Deverá ser realizada análise físico-química (cloro residual) e microbiológica, segundo o padrão de qualidade segundo o padrão de qualidade previsto na Portaria de Consolidação nº 05/2017 do Ministério da Saúde, atualizada pela Portaria nº 888/21, sendo que a coleta deverá ser realizada de 4 a 8 dias após o procedimento de higienização. O resultado deve ser entregue em no máximo 1 mês após a coleta.</p> <p>Volume: 75.000 L</p> <p>Material: Concreto, impermeabilizada, na parte interna, com manta asfáltica.</p>	Serviço	02
				<p>Limpeza e higienização de 2 (duas) caixas d'água incluindo mão de obra, materiais e produtos para limpeza,</p>		

02	13595	<p>Limpeza e higienização de 2 caixas d'água de 10.000 litros cada (Maruípe)</p>	<p>obedecendo a legislação da ANVISA e registro no MS, com fornecimento de laudo indicando método e produtos utilizados. Registro fotográfico de “antes e depois” da limpeza. Deverá ser pré-agendada, prevista para ser executada ao fim de semana.</p> <p>Deverá ser realizada análise físico-química (cloro residual) e microbiológica, segundo o padrão de qualidade previsto na Portaria de Consolidação nº 05/2017 do Ministério da Saúde, atualizada pela Portaria nº 888/21, sendo que a coleta deverá ser realizada de 4 a 8 dias após o procedimento de higienização. O resultado deve ser entregue em no máximo 1 mês após a coleta.</p> <p>Volume: 10.000 L /cada.</p> <p>Material: Polietileno.</p>	Serviço	02
			<p>A desinsetização (para baratas e formigas) deverão ser feitos em toda parte interna e externa do restaurante.</p> <p>Nas áreas internas inclui: paredes, divisórias, pisos, teto, ralos, das diversas áreas como cozinha, almoxarifados, ante- câmaras, salas (internas e externas), sala e almoxarifado do segundo piso.</p>		

1	03	3417	<p>Serviço de desinsetização com apenas uma aplicação, para ambiente de cozinha industrial (Goiabeiras)</p>	<p>A parte externa inclui: paredes, pisos, jardins, caixas de gordura, fossas, portões, árvores, calçadas, escadas e corredor do acesso externo ao segundo andar de salas.</p> <p>Deverá ser utilizado produto líquido para locais como ralos, canaletas, rodapés, e produto em gel para a área de almoxarifado, dispensa diária e áreas de salas administrativas.</p> <p>Para o subsolo a metodologia a ser utilizada será a de Termonebulização (Fumacê) por ser uma área de difícil acesso.</p> <p>Área total aproximada: 4.700 m2.</p> <p>Área aproximada do subsolo: 3.393 m2</p>	Serviço	08
			<p>Desratização (para ratos) com aplicação única</p>	<p>A desratização (para ratos) deverá ser feita em toda parte interna e externa do restaurante.</p> <p>Nas áreas internas ocorrerá assim que verificado sinais de presença de ratos.</p> <p>Na área interna inclui: ralos, das diversas áreas como cozinha, almoxarifados, antecâmaras, salas (internas e externas), sala segundo piso.</p>		

04	3417	na área interna e externa e com inserção de iscas na área externa (Goiabeiras)	A parte externa inclui: paredes, pisos, jardins, caixas de gordura, fossas, portões, árvores, calçadas, escadas e corredor do acesso externo ao segundo andar de salas. Para o subsolo a metodologia deverá ser analisada pela empresa. Área total aproximada: 4.700 m2. Área aproximada do subsolo: 3.393 m2	Serviço	12
05	3417	Serviço de desinsetização e desratização com apenas uma aplicação, para ambiente de cozinha industrial (Maruípe)	O serviço deverá ser feito em toda parte interna e externa do restaurante. Deverá ser utilizado produto líquido para locais como ralos, canaletas, rodapés, e produto em gel para a área de almoxarifado. Área aproximada dos dois pisos do restaurante 1.200 m2.	Serviço	08
06	3417	Serviço de desinsetização (para baratas e formigas) para veículo de transporte de alimentos (Goiabeiras)	O serviço deverá ser feito em toda parte interna e externa do veículo. Deverão ser utilizados produtos aprovados pelo Ministério da Saúde e que seja autorizado para uso em locais que armazenam alimentos. Modelo do veículo: caminhão tipo baú. Mercedes 719 adaptado para transporte de alimentos.	Serviço	03

			Área refrigerada: 8,3m2. Área isolada: 13,6m2.		
07	20680	Serviço de Descupinização (para Cupins) Para área interna e externa do caminhão (Goiabeiras)	O serviço deverá ser feito em toda parte interna do veículo. Deverão ser utilizados produtos aprovados pelo Ministério da Saúde e que sejam autorizados para uso em locais que armazena alimentos. Modelo do veículo: caminhão tipo baú. Mercedes 719 adaptado para transporte de alimentos. Área refrigerada: 8,3m2. Área isolada: 13,6m2.	Serviço	02
08	20680	Serviço de Descupinização (para Cupins). Para área interna (administrativa) e área externa do Restaurante (Goiabeiras)	O serviço deverá ser feito na parte interna em área administrativa do restaurante tais como: mobiliários das salas administrativas (06 salas), cada sala com 50 m ² aproximadamente. Área externa: Deverá ser utilizado produto para locais como solo, árvores, telhados. Área aproximada de 500 m ² de área externa.	Serviço	02
09	20680	Serviço de Descupinização. Para área container (02 containers) (Goiabeiras)	O serviço deverá ser feito na parte interna e externa dos 02 containers que estão no estacionamento do Restaurante Universitário do campus de Goiabeiras. Área: 12 m x 2,3 m cada.	Serviço	02

- *Campus* de Alegre e Restaurante de Jerônimo Monteiro:

Quadro 02 - Especificações e quantitativos – *campus* de Alegre e Restaurante de Jerônimo Monteiro – Lote 2

LOTE	ITEM	CATSER	SERVIÇO	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE TOTAL
	10	13595	Limpeza e higienização de caixas d'água 60.000 L (ALEGRE)	Limpeza e higienização de 06 (seis) caixas d'água incluindo mão de obra, materiais e produtos para limpeza, obedecendo a legislação da ANVISA e registro no MS, com fornecimento de laudo indicando método e produtos utilizados. Registro fotográfico de “antes e depois” da limpeza. Deverá ser pré-agendada, prevista para ser executada ao fim de semana. Deverá ser realizada análise físico-química (cloro residual) e microbiológica, segundo o padrão de qualidade previsto na Portaria de Consolidação nº 05/2017 do Ministério da Saúde, atualizada pela Portaria nº 888/21, sendo que a coleta deverá ser realizada de 4 a 8 dias após o procedimento de higienização. O resultado deve ser entregue em no máximo 1 mês após a coleta. Cada caixa d'água possui o volume de 10.000 L, sendo 04 (quatro) caixas	Serviço	02

2				fabricadas em material de fibra de vidro, marca Fortlev, nas medidas 2,82x2,70 metros e 02 (duas) caixas fabricadas em material de polietileno, marca Fortlev, nas medidas 2,57x2,95 metros.		
	11	13595	Limpeza e higienização de caixas d'água 6.000 L (JERÔNIMO MONTEIRO)	Limpeza e higienização de 03 (três) caixas d'água incluindo mão de obra, materiais e produtos para limpeza, obedecendo a legislação da ANVISA e registro no MS, com fornecimento de laudo indicando método e produtos utilizados. Registro fotográfico de "antes e depois" da limpeza. Deverá ser pré-agendada, prevista para ser executada ao fim de semana. Deverá ser realizada análise físico-química (cloro residual) e microbiológica, segundo o padrão de qualidade previsto na Portaria de Consolidação nº 05/2017 do Ministério da Saúde, atualizada pela Portaria nº 888/21, sendo que a coleta deverá ser realizada de 4 a 8 dias após o procedimento de higienização. O resultado deve ser entregue em no máximo 1 mês após a coleta. Das 03 (três) caixas d'água, 02 (duas) possuem volume de 500 L, fabricada em material de fibra de vidro, marca Fortlev, nas medidas	Serviço	02

				0,66x1,24 metros e 01 (uma) caixa fabricada em material de polietileno, marca Fortlev, nas medidas 2,00x2,45 metros.	
--	--	--	--	--	--

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 41.735,00

O valor total máximo aceitável da contratação é de R\$ 41.735,00 (quarenta e um mil setecentos e trinta e cinco reais).

As planilhas orçamentárias e as cotações realizadas encontram-se anexadas ao Processo nº 23068.063388/2021-11. O Cálculo de aceitabilidade e exequibilidade, o Quadro Resumo Orçamentário e as Justificativas para formação dos preços de referência e da metodologia e cálculo matemático, sendo peças dos sequenciais 45; 46 a 48; e 49 respectivamente; e peças dos sequenciais 20; 23; 26; 28 ;33; 37; 39; 42; e 43 as cotações realizadas junto aos fornecedores especializados.

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.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não haverá parcelamento da solução, logo irá se tratar de uma única empresa que atenda as demandas da administração para o lote e seja habilitada em todos os requisitos necessários para a prestação do serviço visando evitar prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações que guardam relação/afinidade com o objeto da contratação pretendida, sejam elas já realizadas, ou contratações futuras (inciso VIII, art. 7º, IN 40/2020).

12. 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 manutenção dos atendimentos dos Restaurantes Universitários, com previsão no Planejamento e Gerenciamento de Contratações – PGC 2022.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A pretensa contratação visa prevenir a presença de vetores e pragas urbanas nas dependências dos restaurantes e no veículo de transporte e proporcionar a utilização de água própria para o consumo humano aos usuários. Dessa forma, pretende-se garantir que as condições higiênico sanitárias nos restaurantes sejam adequadas para seu funcionamento e que as legislações sanitárias sejam atendidas.

14. Providências a serem Adotadas

Os servidores atuantes na contratação e fiscalização dos serviços continuarão exercendo suas funções da mesma maneira que fazem atualmente com sugestões de capacitações a serem realizadas, quando necessárias. Após a execução dos serviços, os mesmos serão fiscalizados por equipe devidamente designada.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Para que o risco de ocorrência de impactos ambientais indesejáveis seja reduzido a Contratada deve atender às legislações pertinentes, dentre elas a RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a RDC nº 34 de 16 de agosto de 2010 da ANVISA e suas alterações, a Portaria nº 152 de 26 de fevereiro de 1999 da ANVISA e suas alterações, a Portaria do Ministério da Saúde nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011, a Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, no que couber, e as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos, que forem aplicáveis.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Pelo exposto, concluímos que a pretensa contratação mostra-se viável e extremamente necessária para garantir condições higiênico sanitárias adequadas e atender à legislação sanitária pertinente.

17. Responsáveis

DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN

Nutricionista

GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA

Nutricionista

KAIO REGATTIERI DOS SANTOS

Contador

LETICIA CALVI PIZETTA

Nutricionista

MARIZETE PEREIRA LEITE

Técnico (a) em Nutrição e Dietética

PATRÍCIA VASCONCELOS FONTANA GASPARINI

Nutricionista

RENATA MONTARROYOS MOREIRA

Nutricionista

THANISIA VALIM FERRAZ

Nutricionista



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 06/01/2022 às 13:08

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/341917?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 06/01/2022 às 13:54

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/341933?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
KAIO REGATTIERI DOS SANTOS - SIAPE 1848431
Diretoria de Gestão dos Restaurantes - DGR/PROAECI
Em 06/01/2022 às 14:08

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/341938?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 06/01/2022 às 14:37

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/341956?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 06/01/2022 às 15:19

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/341972?tipoArquivo=O>



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

APÊNDICE II - Declaração de conhecimento das condições da prestação dos serviços

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 do Termo de Contrato celebrado entre as partes, estando ciente de todas as penalidades que poderão advir do descumprimento deste objeto.

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



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

APÊNDICE III – QUADRO RESUMO ORÇAMENTÁRIO

		UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO										Pesquisa realizada entre: 27/10/2021 até 24/12/2021					
		PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA															
		DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES															
		COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO															
QUADRO RESUMO ORÇAMENTÁRIO DA COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO DO RESTAURANTE DA UFES DE VITÓRIA (GOIABEIRAS / MARUIPE).																	
ITEM	SERVIÇO	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	Unid.	Quant. Total						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 total	
					Equilíbrio Controle Integrado de Pragas Erreli cnpj: 29.596.634/0001-30	WK DEDETIZADORA LTDA Nº do CNPJ: 13.875.290/0001-69	VILAPRAG CONTROLE DE PRAGAS URBANAS. CNPJ: 35.091.140/0001-05	AIP DESINSETIZADORA LTDA ME Nº do CNPJ: 00.776.218/0001-32	Casa Serviços Especializados Ltda. CNPJ:34.431.198/0001-80								
1	Limpeza e higienização de casa d'água 15 000 (Goiabeiras)	Limpeza e higienização de casa d'água incluindo mão de obra, materiais e produtos para limpeza, obedecendo legislação da ANVISA e registro no MS, com fornecimento de laudo indicando método e produtos utilizados. Registro fotográfico de "antes e depois" da limpeza. Deverá ser pré-agendada, podendo essa ser prevista para ser executada, ao fim de semana. Deverá ser realizada análise físico-química (coro residual) e microbiológica, segundo o padrão de qualidade segundo o padrão de qualidade previsto na Portaria de Consolidação nº 552/017 do Ministério da Saúde, atualizada pela Portaria nº 888/21, sendo que a coleta deverá ser realizada de 4 a 8 dias após o procedimento de higienização. O resultado deve ser entregue em no máximo 1 mês após a coleta. Volume: 75.000 L. Material: Concreto, impermeabilizada, na parte interna, com manta asfáltica.	SERV	2		R\$ 1.800,00		R\$ 2.200,00		R\$ 1.000,00	R\$ 611,01	36,66%	R\$ 1.666,67	R\$ 1.800,00	MEDIANA	R\$ 1.800,00	R\$ 3.600,00
2	Limpeza e higienização de 2 caixas d'água de 10.000 litros cada. (Maruípe)	Limpeza e higienização de 2 (duas) caixas d'água incluindo mão de obra, materiais e produtos para limpeza, obedecendo legislação da ANVISA e registro no MS, com fornecimento de laudo indicando método e produtos utilizados. Registro fotográfico de "antes e depois" da limpeza. Deverá ser pré-agendada, prevista para ser executada ao fim de semana. Deverá ser realizada análise físico-química (coro residual) e microbiológica, segundo o padrão de qualidade previsto na Portaria de Consolidação nº 65/2017 do Ministério da Saúde, atualizada pela Portaria nº 888/21, sendo que a coleta deverá ser realizada de 4 a 8 dias após o procedimento de higienização. O resultado deve ser entregue em no máximo 1 mês após a coleta. Volume: 10.000 L. cada. Material: Polietileno	SERV	2	R\$ 2.092,39	R\$ 900,00		R\$ 1.180,00		R\$ 1.600,00	R\$ 519,74	36,02%	R\$ 1.443,10	R\$ 1.390,00	MEDIANA	R\$ 1.390,00	R\$ 2.780,00
3	Serviço de desinsetização com apenas uma aplicação, para ambiente de cozinha industrial. (Goiabeiras)	A desinsetização (para baratas e formigas) deverão ser feitas em toda parte interna e externa do restaurante. Nas áreas internas inclui: paredes, divisórias, pisos, teto, ralos, das diversas áreas como cozinha, almoxarifados, anti-climatas, salas (internas e externas), sala e almoxarifado do segundo piso. A parte externa inclui: paredes, pisos, jardins, caixas de gordura, fossas, portões, árvores, calçadas, escadas e corredor do acesso externo ao segundo andar de salas. Deverá ser utilizado produto líquido para locais como ralos, canalizações, telhas, e produto em gel para a área de almoxarifado, dispensa diária e áreas de salas administrativas. Para o subsídio a metodologia a ser utilizada será a de Termonebulização (Fumacê). Por ser uma área de difícil acesso. Área total aproximada: 4.700 m²	SERV	8	R\$ 1.930,00				R\$ 1.250,00		R\$ 480,83	30,24%	R\$ 1.590,00	R\$ 1.590,00	MEDIANA	R\$ 1.590,00	R\$ 12.720,00
4	Desratização (para ratos) com aplicação única na área interna e externa com inserção de iscas na área externa (Goiabeiras)	A Desratização (para ratos) deverão ser feitas em toda parte interna e externa do restaurante. Nas áreas internas ocorrerá assim que verificada sinais de presença de ratos na área interna inclui: ralos, das diversas áreas como cozinha, almoxarifados, anti-climatas, salas (internas e externas), sala segundo piso. A parte externa inclui: paredes, pisos, jardins, caixas de gordura, fossas, portões, árvores, calçadas, escadas e corredor do acesso externo ao segundo andar de salas. Para o subsídio a metodologia deverá ser analisada pela empresa. Área total aproximada: 4.700 m². Área aproximada do subsídio: 3.300 m².	SERV	12	R\$ 600,00			R\$ 550,00		R\$ 1.000,00	R\$ 246,64	34,42%	R\$ 716,67	R\$ 600,00	MEDIANA	R\$ 600,00	R\$ 7.200,00
5	Serviço de desinsetização e desratização com apenas uma aplicação, para ambiente de cozinha industrial. (Maruípe)	O serviço deverá ser feito em toda parte interna e externa do restaurante. Deverá ser utilizado produto líquido para locais como ralos, canalizações, telhas e produto em gel para a área de almoxarifado. Área aproximada dos dois pisos do restaurante: 1.200 m².	SERV	8	R\$ 437,00	R\$ 550,00		R\$ 950,00			R\$ 269,55	41,75%	R\$ 645,67	R\$ 550,00	MEDIANA	R\$ 550,00	R\$ 4.400,00
6	Serviço de desinsetização (para baratas e formigas) para veículo de transporte de alimentos. (Goiabeiras)	O serviço deverá ser feito em toda parte interna e externa do veículo. Deverá ser utilizados produtos aprovados pelo Ministério da Saúde e que seja autorizado para uso em locais que armazenam alimentos. Modelo do veículo: caminhão tipo baú. Mercedes 719 adaptado para transporte de alimentos. Área refrigerada: 8,3m². Área isolada: 13,6m².	SERV	3		R\$ 350,00		R\$ 550,00		R\$ 300,00	R\$ 132,29	33,07%	R\$ 400,00	R\$ 350,00	MEDIANA	R\$ 350,00	R\$ 1.050,00
7	Serviço de Descupinização (para Cupins). Para área interna e externa do caminhão (Goiabeiras)	O serviço deverá ser feito em toda parte interna do veículo. Deverá ser utilizados produtos aprovados pelo Ministério da Saúde e que seja autorizado para uso em locais que armazenam alimentos. Modelo do veículo: caminhão tipo baú. Mercedes 719 adaptado para transporte de alimentos. Área refrigerada: 8,3m². Área isolada: 13,6m².	SERV	2				R\$ 290,00		R\$ 500,00	R\$ 148,49	37,59%	R\$ 395,00	R\$ 395,00	MEDIANA	R\$ 395,00	R\$ 790,00
8	Serviço de Descupinização (para Cupins). Para área interna (administrativa) e área externa do Restaurante de (Goiabeiras)	O serviço deverá ser feito na parte interna em área administrativa do restaurante (ao lado: mobiliários das salas administrativas (06 salas), cada sala com 50 m² aproximadamente. Área externa: Deverá ser utilizado produto para locais como solo, árvores, telhados. Área aproximada de 500 m² de área externa.	SERV	2	R\$ 750,00	R\$ 500,00	R\$ 600,00	R\$ 600,00			R\$ 103,08	16,83%	R\$ 612,50	R\$ 600,00	MÉDIA	R\$ 612,50	R\$ 1.225,00
9	Serviço de Descupinização. Para área contêiner (02 contêineres) (Goiabeiras)	O serviço deverá ser feito na parte interna e externa dos 02 contêineres que estão no estacionamento do Restaurante Universitário do campus de Goiabeiras. Área: 12 m x 2,3 m cada.	SERV	2				R\$ 600,00		R\$ 800,00	R\$ 141,42	20,20%	R\$ 700,00	R\$ 700,00	MÉDIA	R\$ 700,00	R\$ 1.400,00
																R\$ 35.165,00	



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



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

Pesquisa realizada entre:
27/10/2021 até 24/12/2021

QUADRO RESUMO ORÇAMENTÁRIO DA COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO DO RESTAURANTE DA UFES DE ALEGRE E JERÔNIMO MONTEIRO

ITEM	SERVIÇO	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO	Unid.	Quant. Total	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 total
					Crismar Prestação de Serviços. CNPJ: 24.891.089/0001-91	Equilíbrio Controle Integrado de Pragas Eireli cnj: 29.596.634/0001-30	WK DEDETIZADORA LTDA Nº do CNPJ: 13.875.290/0001-69	VILAPRAG CONTROLE DE PRAGAS URBANAS. CNPJ: 35.091.140/0001-05	Casa Serviços Especializados Ltda. CNPJ: 34.431.198/0001-80							
10	Limpeza e higienização de caixas d'água 60.000 L (ALEGRE)	Limpeza e higienização de 06 (seis) caixas d'água incluindo mão de obra, materiais e produtos para limpeza, obedecendo legislação da ANVISA e registro no MS, com fornecimento de laudo indicando método e produtos utilizados. Registro fotográfico de "antes e depois" da limpeza. Deverá ser pré-agendada, prevista para ser executada ao fim de semana. Deverá ser realizada análise físico-química (óxido residual) e microbiológica, segundo o padrão de qualidade previsto na Portaria de Consolidação nº 35/2017 do Ministério da Saúde, atualizada pela Portaria nº 888/21, sendo que a coleta deverá ser realizada de 4 a 8 dias após o procedimento de higienização. O resultado deve ser entregue em no máximo 1 mês após a coleta. Cada caixa d'água possui o volume de 10.000 L, sendo 04 (quatro) caixas fabricadas em material de fibra de vidro, marca Fortlev, nas medidas 2,82x2,70 metros e 02 (duas) caixas fabricadas em material de polietileno, marca Fortlev, nas medidas 2,57x2,95 metros.	SERV	2	R\$ 1.500,00		R\$ 1.700,00	R\$ 2.580,00	R\$ 2.000,00	R\$ 470,57	24,19%	R\$ 1.945,00	R\$ 1.850,00	MÉDIA	R\$ 1.945,00	R\$ 3.890,00
11	Limpeza e higienização de caixas d'água 6.000 L (JERÔNIMO MONTEIRO)	Limpeza e higienização de 03 (três) caixas d'água incluindo mão de obra, materiais e produtos para limpeza, obedecendo legislação da ANVISA e registro no MS, com fornecimento de laudo indicando método e produtos utilizados. Registro fotográfico de "antes e depois" da limpeza. Deverá ser pré-agendada, prevista para ser executada ao fim de semana. Deverá ser realizada análise físico-química (óxido residual) e microbiológica, segundo o padrão de qualidade previsto na Portaria de Consolidação nº 35/2017 do Ministério da Saúde, atualizada pela Portaria nº 888/21, sendo que a coleta deverá ser realizada de 4 a 8 dias após o procedimento de higienização. O resultado deve ser entregue em no máximo 1 mês após a coleta. Das 03 (três) caixas d'água, 02 (duas) possuem volume de 500 L, fabricada em material de fibra de vidro, marca Fortlev, nas medidas 0,66x1,24 metros e 01 (uma) caixa fabricada em material de polietileno, marca Fortlev, nas medidas 2,00x2,45 metros.	SERV	2		R\$ 1.929,00	R\$ 1.000,00	R\$ 1.180,00	R\$ 1.500,00	R\$ 407,52	29,06%	R\$ 1.402,25	R\$ 1.340,00	MEDIANA	R\$ 1.340,00	R\$ 2.680,00
															R\$ 6.570,00	

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO		
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS E CIDADANIA		
DIRETORIA DE GESTÃO DOS RESTAURANTES		
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO		
LOTE 1	LOTE 2	Valor total estimado para os 2 lotes
Valor total estimado	Valor total estimado	
35.165,00	6.570,00	

Vitória/ES, 27/12/2021



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
PATRICIA VASCONCELOS FONTANA GASPARINI - SIAPE 3009431
Coordenação de Nutrição - CN/DGR/PROAECI
Em 07/01/2022 às 13:49

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/342221?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 07/01/2022 às 14:13

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/342227?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 07/01/2022 às 14:23

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/342232?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 07/01/2022 às 14:41

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/342240?tipoArquivo=O>