

HORÁRIO	ATIVIDADE
09h30	Abertura do evento.
09h45 às 10h30	Apresentação dos principais destaques do Documento de Formalização de Demanda Expandido.
10h35 às 11h25	Abertura da palavra, para os participantes inscritos, para manifestação quanto às dúvidas, sugestões e contribuições.
11h30	Encerramento da Audiência Pública.

FASE DE DIÁLOGO TRANSPARENTE - 15 A 21/01/2025		
14/01/2025	Solicitação, por parte das empresas interessadas, de participação em reunião virtual.	14h às 18h
15/01/2025	Realização das reuniões virtuais com as empresas interessadas ou convidadas.	07h às 13h (Conforme agendamento)
16/01/2025		
17/01/2025		
20/01/2025		
21/01/2025		



UNIVERSIDADE FEDERAL  
DO ESPÍRITO SANTO

# **EDITAL DE AUDIÊNCIA PÚBLICA E DE DIÁLOGO TRANSPARENTE**

(Processo Administrativo nº [23068.066201/2024-76](#))

## **DGR 01/2025**

## Precedentes:

1. **Formato atual:** Misto ou co-gestão.
2. **planejamento:** Revisão de estudo teóricos, levantamento de todas as universidades do sudeste e outras de referências, visitas e reuniões com universidades específicas.
3. **Formato escolhido:** terceirização de serviços ([42 de 62 Universidades](#)).

## Edital:

1. **dos objetivos:** receber contribuições e aprimorar o processo de contratação.
2. **da agenda e cronograma do evento:** já apresentada.
3. **das formas de participação:** e-mail, inscrição ou “palavra livre”.
4. **da fase de diálogo transparente:** agenda com a comissão de planejamento.
5. **da documentação contendo as sugestões/contribuições:** e-mail.
6. **do procedimento para manifestação na audiência pública:** 10 min. em ordem de inscrição, restrita ao objeto do edital para preservar a competitividade. Formato das contribuições.
7. **das disposições gerais:** Reuniões gravadas.

# **ANEXO DFD II - Documento de Formalização de Demanda Expandido**

(Processo Administrativo n°  
[23068.066201/2024-76](#))

# 1. Do objeto

**1.1.** Contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de alimentação e nutrição (café da manhã, almoço, jantar, marmitex e gêneros de alimentos in natura) por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades, inclusive a aquisição de todos os insumos, envolvidas na comercialização, venda de créditos, controle de acesso, planejamento de cardápios, produção, transporte e distribuição de refeições (padrão e vegetariana). A empresa deverá disponibilizar mão-de-obra especializada, equipamentos e utensílios em número suficiente e condições adequadas para a produção e distribuição de refeições nutricionalmente balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais nos Restaurantes Universitários (RU) da UFES dos campi de Goiabeiras, Maruípe, Alegre e São mateus e restaurante de Jerônimo Monteiro, bem como a distribuição de refeições pré-acondicionadas para os pontos de distribuição na Área Experimental de Rive (HOVET - Hospital Veterinário, LECA- Laboratório de Ecologia e Comportamento Animal e Setor de Bovinocultura). Os serviços serão executados sem dedicação exclusiva de mão de obra.

**1.3.1. Itens de demanda espontânea**

<b>RU</b>	<b>Serviço</b>	<b>Diária</b>	<b>Margem 20%</b>	<b>12 meses</b>	<b>12 meses + MS</b>
<b>Goiabeiras</b> (Vitória-ES)	<b>Desjejum*</b>	1.000	200	220.000	264.000
	<b>Almoço</b>	1.806	361	397.421	476.905
	<b>Almoço Sábados*</b>	1.000	200	44.000	52.800
	<b>Jantar</b>	637	127	140.106	168.127
<b>Maruípe</b> (3,5 Km de Goiabeiras)	<b>Desjejum*</b>	500	100	110.000	132.000
	<b>Almoço</b>	567	113	124.729	149.674
	<b>Almoço Sábados*</b>	400	80	17.600	21.120
	<b>Jantar*</b>	500	100	110.000	132.000
<b>São Mateus</b> (Mun. de São Mateus)	<b>Desjejum*</b>	200	40	44.000	52.800
	<b>Almoço</b>	539	108	118.489	142.187
	<b>Almoço Sábados*</b>	200	40	8.800	10.560
	<b>Jantar</b>	139	28	30.573	36.687
<b>Alegre</b> (Mun. de Alegre)	<b>Desjejum*</b>	500	100	110.000	132.000
	<b>Almoço</b>	881	176	193.908	232.689
	<b>Almoço Sábados*</b>	200	40	8.800	10.560
	<b>Jantar</b>	468	94	102.976	123.571
<b>Jerônimo Monteiro</b> (21,5 Km de Alegre)	<b>Desjejum*</b>	60	12	13.200	15.840
	<b>Almoço</b>	79	16	17.378	20.853
	<b>Almoço Sábados*</b>	40	8	1.760	2.112
	<b>Jantar*</b>	60	12	13.200	15.840
<b>Rive</b> (200m de J,M,)	<b>Almoço (marmitas)</b>	26	5	5.734	6.880

\*atualmente não estão em funcionamento, as quantidades meramente estimadas.

**1.3.9. Itens de demanda por solicitação da gestão (Discricionários)**

<b>Coffee Break</b>	<b>Quantidade</b>
<b>Tipo 01</b> - Alegre, J. Monteiro, Rive, Goiabeiras, Maruípe e S. Mateus	110000
<b>Tipo 02</b> - Alegre, J. Monteiro, Rive, Goiabeiras, Maruípe e S. Mateus	55000

<b>Marmitas</b>	<b>Quantidade total</b>
Alegre, Jerônimo Monteiro, Hovet e Rive	16.500
Goiabeiras e Maruípe	44.000
São Mateus	11.000
<b>TOTAL</b>	<b>71.500</b>

<b>Gêneros alimentícios</b>	<b>Quantidade estimada</b>
CAP Criarte (100m de Goiabeiras)	Fornecer, semanalmente, gêneros alimentícios in natura, sem fracionamento ou preparo prévio, conforme item 4.18.

**Totais**

<b>Desjejum</b>	<b>Almoço/Jantar</b>	<b>Marmitas (Rive)</b>	<b>Coffee Break 01</b>	<b>Coffee Break 02</b>	<b>Marmitas</b>
596.640	1.595.686	6.880	110.000	55.000	71.500

**1.3.14.** Todos os itens serão ofertados em **LOTE ÚNICO**.

# 1. Do objeto

## 1.5 Serão de responsabilidade da contratada os serviços abaixo discriminados

Aquisição de descartáveis, material de higiene e limpeza para as dependências dos RUs; Aquisição de matéria-prima alimentícia para atender as preparações dos RUs; Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, câmaras frias, catracas e sistema de exaustão; Manutenção predial e adequações da área física utilizada; Mão-de-obra para atender aos serviços dos RUs; Controle integrado de pragas para os RUs; Higienização das caixas d'água dos Rus e análise microbiológica da água; Higienização das caixas de gordura dos RUs; Destinação dos resíduos sólidos – orgânicos e secos – oriundos dos RUs; Recarga e substituição de extintores dos RUs; Motorista para transporte (Maruípe, Jerônimo Monteiro e Rive) nos RUs; Veículo para transporte (Maruípe, Jerônimo Monteiro e Rive) nos RUs; Seguranças nos RUs; Controle de Acesso nos RUs; Venda de tickets nos RUs; Gastos com gás nos RUs; Gastos com energia elétrica nos RUs; Gastos com água nos RUs.



## 3. Sistema de Controle de Acesso e Caixas

### Quadro de horários:

- **Desjejum:** Segunda a Sexta-feira, das 06:30 às 07:30
- **Almoço:** Segunda a Sábado, das 11:00 às 13:30
- **Jantar:** Segunda a Sexta-feira, das 17:00 às 19:00

### Acesso e Créditos:

- Sistema informatizado fornecido pela CONTRATADA.
- Controle por catracas e equipamentos específicos.
- Organização das filas para espera máxima de 20 minutos.

### Funcionamento dos Caixas:

- Concomitante ao horário de distribuição das refeições.
- Meios de pagamento obrigatórios: dinheiro, cartão de débito, crédito e Pix.
- Emissão de documento fiscal mediante solicitação.

### Recursos do Sistema de Créditos:

- Integração com o banco de dados da universidade.
- Diferenciar entre categoria de usuários (Servidor, Aluno, Visitante).
- Consulta de créditos localmente ou via página/aplicativo.

### Plano de Contingência:

- Para indisponibilidade do sistema eletrônico.
- Colaboradores para suporte ao acesso e organização de filas.

## 4. Do cardápio, porcionamento, gêneros e frequência

### 4.17. Coffee Break:

- Coffee Break tipo 1: bebidas (4 tipos) + salgados + frutas + complementos (doces/biscoitos/barra de cereal)
- Coffee Break tipo 2: bebidas (4 tipos) + salgados + doces (bolos, tortas, salada de frutas)
- Esses serviços serão demandados pela CONTRATANTE com, pelo menos, 15 dias de antecedência.
- Poderão ser fornecidos em quaisquer unidades dentro dos *campi* universitários ou em outros espaços (previamente acordado)

### 4.18. Gêneros in natura:

- Fornecimento semanal para o CAP Criarte com estimativas detalhadas por grupo alimentar.
- O fornecimento ocorre durante o ano letivo semanalmente de acordo com a solicitação dos responsáveis do CAP Criarte;
- Colégio localizado a 100 metros do Restaurante Central da UFES;
- Funcionários do colégio realizam a produção e distribuição das refeições.

## 4. Do cardápio, porcionamento, gêneros e frequência

### 4.19. Higiene e Sanitização

- Higienização de dependências, equipamentos e utensílios antes e após uso, seguindo normas legais.
- Controle integrado de pragas e limpeza de reservatórios de água e caixa de gordura, conforme legislação.
- Manutenção de higiene rigorosa em todas as etapas de manipulação e distribuição de alimentos.

### 4.20. Instalações e Equipamentos

- Fornecimento inicial de equipamentos e utensílios necessários para produção e distribuição.
- Equipamentos adequados para pleno funcionamento, podendo ser retirados ao término do contrato.

### 4.21. Equipe de Trabalho

- Quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, não inferior a equipe mínima.
- Profissional responsável técnico credenciado, com substituição imediata quando necessário.
- Funcionários uniformizados, com exames periódicos de saúde e EPIs específicos.

### 4.22. Segurança e Saúde Ocupacional

- Cumprimento da legislação trabalhista e normas de segurança e medicina do trabalho.
- Disponibilização de programas como PCMSO e PPRA, quando solicitados.

## 4. Do cardápio, porcionamento, gêneros e frequência

### Composição:

- **4.1. Desjejum:** café preto OU café com leite OU suco natural + pão (francês ou brioche) + blister de manteiga OU margarina + fruta.
- **4.2. a 4.15. Almoço/jantar:** salada (2 opções) + arroz branco/integral + feijão + guarnição + prato proteico e opção vegetariana + sobremesa (fruta/doce) + suco natural.
  - a. Usuários escolherão entre prato proteico e opção vegetariana
  - b. Serão porcionados: prato proteico/opção vegetariana, sobremesa e suco - demais itens: livre demanda.
  - c. Junto às saladas deverão ser ofertados complementos (sal, óleo composto, vinagre, molho de pimenta, etc.).
  - d. A frequência das preparações nos cardápios deverá estar de acordo com o estabelecido em Termo de Referência.
- Em todas as refeições deverá ser disponibilizada água potável em livre demanda aos usuários (bebedouros/refresqueira)

## 9. Características da estrutura física atual dos rus

**9.1.** Para uma análise precisa do dimensionamento da estrutura predial e de instalações faz se necessário a visita técnica no período próprio.

**9.1.1. Campus Goiabeiras:** produção e distribuição das refeições.

Seis câmaras frias, sistema de exaustão na área de produção e nas áreas de higienização, sob as máquinas de lavar bandejas e de lavar panelas, fornos combinados, panelões, área de distribuição para sucos e sobremesas, balcões térmicos e pass throughs. Possui área de estoque para insumos alimentares e para estoque de insumos de limpeza separados. Possui Sala central de nutrição. Possui sala administrativa (escritório). Possui docas para recebimento de mercadorias. Possui estrutura para venda de tickets, possui catracas para leitura de cartão de proximidade em ambos os salões.

**9.1.2. Campus Maruípe:** distribuição das refeições e para venda de tickets, possui catraca como barreira física e controle de entrada a partir dos tickets apenas;

## 9. Características da estrutura física atual dos rus

### 9.1.3. Campus São Mateus: produção e distribuição das refeições.

Seis câmaras frias, sistema de exaustão inoperante sobre a máquina de lavar bandejas, pratos e talheres, sobre a área de cocção com um forno combinado, uma fritadeira, fogão industrial e três caldeiras. Possui área de lavagem de bandejas, área de lavagem de panelas, área de lavagem de grãos, área preparo de saladas, açougue climatizado, área de distribuição de sucos e sobremesas, balcões térmicos e pass throughs. Possui sala central de nutrição. Docas para recebimento de mercadorias. Possui área de estoque para insumos alimentares e para estoque de insumos de limpeza separados. Possui estrutura para venda de tickets e controle de entrada a partir dos tickets apenas; catraca (controle manual) para entrada.

### 9.1.4. Campus Alegre: produção e distribuição das refeições.

Seis câmaras frias, sistema de exaustão na área de produção e nas áreas de higienização, máquinas de lavar bandejas e de lavar panelas, fornos combinados, panelões, balcões térmicos e pass throughs. Possui Sala central de nutrição. Possui área para recebimento de mercadorias. Possui estrutura para venda de tickets e controle de entrada a partir dos tickets apenas. catraca (controle manual) para entrada.

**9.1.5. Campus Jerônimo Monteiro:** distribuição das refeições e controle de entrada a partir dos tickets apenas;

**9.1.6. Área experimental de Rive:** pontos para entrega de marmitas apenas, em horário pré-definido com intervalo de distribuição não superior a 30 min e não inferior a 15 min.

## 6. do período de vigência do contrato

- Vigência inicial de 15.5 meses, com possibilidade de renovação até o limite de 120 meses.

## 7. pagamento

- Notas fiscais emitidas semanalmente, acompanhadas de relatórios de controle de acesso e caixa.
- Baseado em refeições efetivamente servidas e controladas por sistema informatizado.
- UFES subsidia refeições para algumas categorias; usuários pagam diretamente à CONTRATADA.

## 8. do uso de espaço e da cobrança pela utilização de serviços públicos

- CONTRATADA responsável por manutenção e reparos, exceto problemas estruturais.
- Consumo de água, energia elétrica e gás encanado (Goiabeiras) será pago pela CONTRATADA.
- UFES apresentará relatório mensal de valores devidos, creditados no faturamento seguinte.
- Serviços de esgoto e internet fixa não serão cobrados.

# Obrigado!

**EDITAL DE AUDIÊNCIA PÚBLICA E DE DIÁLOGO TRANSPARENTE**

(Processo Administrativo n° [23068.066201/2024-76](#))

**DGR 01/2025**





UNIVERSIDADE FEDERAL  
DO ESPÍRITO SANTO

# EDITAL DE AUDIÊNCIA PÚBLICA E DE DIÁLOGO TRANSPARENTE

(Processo Administrativo nº [23068.066201/2024-76](#))

**DGR 01/2025**

## **INSCRITOS (10 min)**

- Soluções Terceirizadas
- Foodleve Refeições Coletivas
- Yes Cooking
- Serv-Food

**Havendo tempo: Inscrições de 5 min**

### **Lista de presença:**

Catia Aparecida Silva

Claudir Colangeli

Douglas Fernandes

Juliana Rissi

Paulo Simonato