

# Estudo Técnico Preliminar 303/2024

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23068.042763/2024-24

## 2. Informações Complementares

Contratação de pessoa jurídica especializada, em caráter emergencial, por 12 (doze) meses, para a prestação de serviços continuados de gestão de mão de obra em cozinha industrial, serviço comum, com uso exclusivo de mão de obra, incluindo o fornecimento de insumos e equipamentos (uniformes, equipamentos de proteção individual (EPIs), equipamentos de proteção coletiva (EPC), materiais para lavanderia, jardinagem e manutenção), para atender aos restaurantes da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) dos campi de Goiabeiras, Maruípe, Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro, e de São Mateus.

A contratação de pessoa jurídica para a execução dos serviços é norteadada pelo Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e suas alterações; Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020 do Ministério da Economia; Instrução Normativa nº 05, de 26 de maio de 2017 do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão e suas alterações; Consolidação das Leis Trabalhistas (CLT), alterada pela Lei nº 13.467, de 13 de julho de 2017, e Convenções Coletivas de Trabalho quanto às obrigações trabalhistas. O processo de contratação emergencial observará as normas e procedimentos administrativos constantes na Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, de 7 de julho de 2021.

Trata-se de uma contratação com embasamento em contratações anteriores visando prevenir a ocorrência de inconsistências já observadas e com planejamento adequado das demandas, quantitativos e carga horária evitando alterações contratuais ao longo da vigência.

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

## 3. Área requisitante

| Área Requisitante                    | Responsável          |
|--------------------------------------|----------------------|
| Diretoria de Gestão dos Restaurantes | Iury da Silva Pessôa |

## 4. Descrição da necessidade

A contratação dos serviços de cozinha industrial de forma contínua, dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, com fornecimento de mão de obra e respectivos insumos, tais como uniformes, equipamentos de proteção individual (EPIs), dentre outros e ainda com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislações aplicáveis, tem por objetivo a

manutenção das atividades dos Restaurantes Universitários (RUs), no que tange aos serviços de preparo e distribuição das refeições, assim como em relação à limpeza de suas dependências, manutenção e demais atividades inerentes.

Os RUs da UFES têm por objetivo o preparo e 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.

Nesse sentido, para que os serviços sejam executados satisfatoriamente, é necessário que a operacionalização da cozinha industrial seja feita por profissionais que realizem as etapas envolvidas no processo. Cabe ressaltar que a demanda dos serviços oferecidos pelos RUs aumenta na mesma proporção da ampliação de vagas, do horário de atendimento e da oferta de novos cursos, com previsão de fornecimento médio semelhante ou superior a 3.800 refeições diárias nos *campi* de Goiabeiras e Maruípe, 1.600 no *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro e 1.100 no *campus* de São Mateus, considerando dados relativos ao ano de 2024.

É notória a prática, de extinção de cargos públicos considerados secundários ou de apoio, ou seja, não ligados às atividades-fim da instituição, obrigando a contratação de terceiros para o desempenho de atividades consideradas acessórias, baseando-se no Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e na Instrução Normativa nº 05 de 26 de maio de 2017 em seu Art. 7º e 8º, que descreve os Serviços Passíveis de Execução Indireta:

“Art. 7º Nos termos da legislação, serão objeto de execução indireta as atividades previstas em Decreto que regulamenta a matéria.

§ 1º A Administração poderá contratar, mediante terceirização, as atividades dos cargos extintos ou em extinção, tais como os elencados na Lei no 9.632, de 7 de maio de 1998.

§ 2º As funções elencadas nas contratações de prestação de serviços deverão observar a nomenclatura estabelecida na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), do Ministério do Trabalho, ou outra que vier a substituí-la.

Art. 8º Poderá ser admitida a contratação de serviço de apoio administrativo, considerando o disposto no inciso IV do art. 9º desta Instrução Normativa, com a descrição no contrato de prestação de serviços para cada função específica das tarefas principais e essenciais a serem executadas, admitindo-se pela Administração, em relação à pessoa encarregada da função, a notificação direta para a execução das tarefas.”

Além do exposto acima, cabe destacar os pontos importantes presentes no Documento de Formalização da Demanda (sequencial nº 01), transcritos abaixo, que fundamentam a necessidade da realização da contratação em caráter emergencial:

- “Os restaurantes universitários são de extrema relevância, especialmente sob os pontos de vista de permanência estudantil, de atendimento à comunidade universitária e político. Simbolizam o compromisso

com a democratização do acesso à educação superior, garantindo que estudantes de diferentes origens socioeconômicas tenham condições de permanecer na universidade. Do ponto de vista da permanência estudantil, ele atua como uma política de assistência estudantil essencial, oferecendo refeições a preços subsidiados, o que alivia as pressões financeiras sobre os alunos e reduz a evasão escolar. Além disso, o restaurante universitário atende a toda a comunidade acadêmica, incluindo professores e funcionários, fortalecendo a integração e o bem-estar de todos os membros da instituição. Portanto, ele não apenas sustenta a vida acadêmica, mas também reflete o compromisso social e educacional da universidade com a inclusão e a equidade. Na ausência do Restaurante Universitário, um protocolo de suspensão das atividades acadêmicas é acionado pela gestão central da universidade. Assim, qualquer risco ao pleno funcionamento dos restaurantes, representa risco para a atividade fim da própria universidade, pois gera a paralisação de suas atividades fim, que são as atividades acadêmicas (ensino, pesquisa e extensão). Sendo que nesses cenários, há um acúmulo de tensões na universidade, e grupos sociais, principalmente organizações estudantis se mobilizam em defesa da continuidade dos serviços, pressionando a administração central e promovendo manifestações, algumas delas com impactos em toda a comunidade universitária.”

- “O funcionamento dos Restaurantes Universitários é assegurado pela contratação de uma empresa especializada na prestação contínua de serviços de mão de obra. Atualmente, essa contratação foi realizada por meio do processo licitatório nº 23068.001873/2024-36, no qual a empresa AGIL LTDA (CNPJ: 26.427.482/0001-54) foi a vencedora. As Ordens de Serviço para autorização da execução dos contratos foram expedidas e encaminhadas à empresa no dia 15/07/2024, com previsão de início em 29/07/2024, abrangendo todos os lotes: Lote 1 (Vitória, Ordem de Serviço nº 01/2024), Lote 2 (Alegre e Jerônimo Monteiro, Ordem de Serviço nº 02/2024) e Lote 3 (São Mateus, Ordem de Serviço nº 03/2024) e a empresa teve 10 dias úteis para a efetiva implantação dos termos do contrato que constam no Termo de Referência da licitação.”
- “Vencido o prazo a empresa não implementou os compromissos que constam do Termo de Referência da licitação vinculado aos Contratos, e vem de forma reiterada descumprindo cláusulas contratuais que trazem inconformidades, danos e até prejuízos à instituição, conforme aponta o Ofício nº 106/2024 alocado no Documento Avulso 23068.041709/2024-61.”
- “Passados 1 (um) mês desde o fim do prazo de implantação e do que deveria ser o início efetivo da execução dos Contratos, a empresa Agil Ltda não deixou de cometer infrações e algumas delas muito graves, como as que impedem os restaurantes de funcionar, o que tem causado insegurança frente a continuidade dos contratos. Nenhum dos restaurantes iniciou suas atividades dentro do cronograma previsto e apenas em 20/08 /2024, após 36 dias da ordem de serviço, todos os restaurantes puderam iniciar suas atividades, mas não sem que houvesse ainda pendências por parte da empresa, conforme consta do Documento Avulso 23068.041709 /2024-61 e seus anexos.”
- “A contratação dos serviços de cozinha industrial de forma contínua, dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, com fornecimento de mão-de-obra e respectivos insumos, tais como uniformes, crachás, EPIs, e ainda com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislações aplicáveis, tem por objetivo a manutenção das atividades dos restaurantes universitários nos campi de Goiabeiras, Maruípe, Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro e São Mateus no que tange aos serviços de preparo e distribuição das refeições, assim como em relação à limpeza de suas dependências, manutenção e demais atividades inerentes.”
- “Neste sentido, tendo em vista a possível rescisão contratual com a empresa Ágil LTDA frente aos indicativos de insustentabilidade/instabilidade dos Contratos até então firmados juntos à empresa, conforme o contexto detalhado via Documento Avulso 23068.041709/2024-61 e seus anexos, para que os Restaurantes Universitários mantenham sua produção própria com qualidade e que todas as demandas contratuais sejam atendidas, faz-se necessária uma nova contratação para a prestação de serviços terceirizados por empresa especializada neste ramo de mercado. Desta forma, a Universidade precisa possuir como alternativa aos contratos atuais, para evitar a interrupção dos serviços, um processo com contratos com possibilidade de serem executados.”
- “Chamar as próximas colocadas do atual processo de contratação poderia ser uma opção também viável. Porém, em conversa prévia com as empresas, algumas sinalizaram que não possuem condições para aceitar o remanescente dos Contratos e assumí-los nos mesmos valores da proposta homologada para a empresa Ágil. Neste cenário, a possibilidade de ter que consultar individualmente cada empresa, tendo em vista a ampla participação, poderá demandar um tempo superior ao que seria gasto na contratação emergencial, levando ainda a uma tratativa frustrada pelo que foi sinalizado pelas empresas consultadas preliminarmente, o que poderia incorrer na interrupção do fornecimento de refeições à comunidade acadêmica e consequente

paralisação das atividades acadêmicas da própria universidade, além de todo o desgaste político e reputacional.”

- “Além disto, foi apresentada à DGR, por meio do Documento Avulso nº 23068.042809/2024-13, a demanda de inclusão/complementação dos serviços prestados pelos Restaurantes Universitários da UFES, tais como a possibilidade de fornecimento de café da manhã e inclusão de suco. Desta forma, está em estudo uma modificação em relação à modalidade de serviço prestado pelos RUs da UFES, o que demanda um período de tempo necessário à sua execução e conclusão.”
- “Diante do exposto, sendo os serviços de alimentação como imprescindíveis para o funcionamento da universidade, a Administração entende que a autuação de um processo para contratação de serviços de cozinha industrial, com alocação de mão de obra em dedicação exclusiva em caráter emergencial é necessária, sendo que esta estratégia apresenta-se como opção para evitar-se maiores prejuízos aos usuários dos Restaurantes Universitários da UFES. O objetivo é garantir a continuidade dos serviços prestados nos restaurantes da UFES e assegurar a oferta ininterrupta de alimentação aos estudantes, professores, funcionários e demais usuários, cuja falta poderia acarretar os sérios prejuízos já apresentados. Considerando a natureza essencial do serviço, existe a demanda por uma resposta imediata para mitigar os impactos negativos decorrentes de qualquer interrupção no fornecimento dos serviços de alimentação na Universidade. Desta forma, a Administração vislumbra esta ação como uma alternativa eficaz e necessária para minimizar ao máximo qualquer potencial prejuízo ao interesse público, em conformidade com os princípios da legalidade e da proporcionalidade previstos no ordenamento jurídico, que poderia ocorrer, caso os riscos apresentados anteriormente se materializem e as demais estratégias de mitigação falhem.”

A ausência da pretensa contratação emergencial de mão de obra poderá impossibilitar totalmente a execução das atividades de produção e distribuição das refeições nos RUs da UFES, visto que os contratos atuais podem ser rescindidos, como destacado no Documento de Formalização de Demanda (sequencial nº 01) e os cargos elencados para a prestação de serviços desta natureza são extintos ou em extinção na Instituição.

Entende-se que este procedimento atende aos princípios da economicidade e da razoabilidade, e espera-se atingir o melhor aproveitamento de recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, buscando a qualidade dos serviços prestados aos usuários e a eficiência do acompanhamento e fiscalização exercidos pelo setor competente.

As estimativas dos quantitativos de pessoal para a prestação dos serviços por *campus*/restaurante estão descritas no item 8, e foram baseadas no histórico de contratos anteriores, considerando-se as dimensões dos restaurantes e a demanda dos serviços ofertados.

## 5. Descrição dos Requisitos da Contratação

A Contratada deverá preencher todos os critérios de habilitação jurídica, técnica e econômico-financeira, garantindo que os funcionários terceirizados alocados na prestação dos serviços sejam suficientemente capacitados para o desempenho de suas funções, obedecendo os requisitos relacionados às Boas Práticas para Serviços de Alimentação Coletiva (RDC nº 216/2004 - ANVISA, alterada pela RDC nº 52/2014 - ANVISA), por se tratar de serviços de cozinha industrial e demais normas legais e regulamentares pertinentes.

Os serviços realizados compreendem:

- Recepção de matérias primas tais como: produtos de limpeza, gêneros alimentícios, utensílios e outros;
- Armazenamento adequado dos itens, de acordo com as especificidades e legislações vigentes;
- Limpeza e organização de almoxarifados;
- Manipulação adequada de alimentos de acordo com técnicas, temperaturas, e condições específicas;
- Pré-preparo e preparo de alimentos de acordo com o planejamento diário do cardápio elaborado pela Coordenação de Nutrição para os restaurantes de Goiabeiras e Maruípe e Setores de Nutrição para os restaurantes de Alegre, Jerônimo Monteiro e São Mateus;
- Montagem da refeição transportada, quando couber;

- Limpeza e organização do caminhão de transporte de alimentos, quando couber;
- Distribuição das refeições de acordo com orientações, respeitando normas específicas;
- Atendimento aos comensais, de forma cordial, respeitando as regras internas de acesso aos restaurantes;
- Higienização adequada de ambiente, utensílios e equipamentos dos restaurantes;
- Utilização correta e com zelo dos equipamentos e utensílios disponíveis;
- Higienização dos uniformes e EPIs, garantindo a durabilidade e eficácia destes itens quanto à promoção de segurança alimentar e nutricional das refeições distribuídas nos restaurantes e dos trabalhadores que fazem uso dos mesmos;
- Utilização dos recursos disponibilizados para a produção das refeições com economia, evitando desperdícios;
- Manutenção das áreas de jardim e horta dos restaurantes, quando couber;
- Limpeza das áreas externas delimitadas aos restaurantes;
- Manutenções preventivas e corretivas emergenciais dos equipamentos e instalações dos restaurantes;
- Venda de *tickets* e realização de cadastro e créditos nos cartões de proximidade, quando aplicável às necessidades dos restaurantes;
- Higienização das instalações sanitárias e administrativas existentes nos restaurantes.

Os serviços serão prestados no regime de 44 horas semanais, de segunda-feira a sexta-feira, no horário compreendido entre 06h e 20h, em turnos definidos pelos Nutricionistas da Diretoria de Gestão dos Restaurantes (DGR), sendo que as escalas de trabalho serão elaboradas pelos Supervisores de Cozinha e Gerente de Restaurante, quando couber, da Contratada, mediante aprovação da Coordenação de Nutrição (Goiabeiras e Maruípe) e Setores de Nutrição (Alegre e São Mateus).

A quantidade total ou parcial de empregados estabelecida no objeto poderá ser, no interesse do serviço e a critério da Administração da Contratante, remanejada de um turno para outro.

Os serviços serão prestados nas instalações dos RUs dos *campi* de Goiabeiras e Maruípe, de São Mateus e de Alegre e no restaurante de Jerônimo Monteiro, compreendendo: hall de entrada e saída do restaurante, salão de alimentação, almoxarifados, cozinha e salas de pré-preparo, câmaras frias /frigoríficas, lavanderia, sala de lavagem de vasilhames, sala de lavagem de louças e bandejas, corredores, caminhão de transporte de alimentos, banheiros e vestiários, casa de gás, setores administrativos e áreas externas dos restaurantes (jardins, calçadas e horta).

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

Os serviços se enquadram como de natureza contínua conforme artigo nº 15 da Instrução Normativa nº 05 de 26 de maio de 2017, a qual foi alterada pela Instrução Normativa nº 49 de 30 de junho de 2020, dada sua essencialidade. Os serviços possuem característica de atendimento permanente com a finalidade de atender ao público interno e externo dos restaurantes, assegurando o funcionamento das atividades finalísticas da instituição.

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

“Art. 6º Os editais para a contratação de serviços deverão prever que as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

I – use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

II – adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

III – Observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

IV – forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

V - realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

VI - realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

VII – respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e

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

Além das medidas anteriores previstas no art. 6º da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, também deve adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 3779-R, de 4 de fevereiro de 2015 do Estado do Espírito Santo;

Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos Restaurantes Universitários da UFES, que será procedida pela coleta seletiva de papel, papelão, plástico, ferrosos, vidro e óleo de soja para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006; sendo que a destinação final será de responsabilidade da Contratante;

Atender à RDC nº 216/2004 - ANVISA, alterada pela RDC nº 52/2014 - ANVISA;

A vigência do contrato será de 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura, com validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último. O contrato não poderá ser prorrogado conforme art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021.

Não existe a necessidade da empresa contratada promover transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia ou técnicas empregadas.

Os serviços oferecidos estarão sujeitos a alterações conforme necessidade da Diretoria de Gestão dos Restaurantes – DGR, e não implicarão em alteração do objeto deste contrato. Além disso, foram consideradas para a contratação em análise, as informações das contratações anteriores para o dimensionamento de pessoal.

Para todos os *campi*, em relação ao quantitativo e fornecimento de EPIs:

- A empresa deverá fornecer uniformes e EPIs aos funcionários, de acordo com a categoria funcional e em conformidade com o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho;
- Tendo em vista o desgaste natural dos materiais, a empresa contratada deverá manter estoque dos mesmos nas dependências da unidade em quantidade suficiente para reposição imediata;
- A Contratada deverá responsabilizar-se pelo fornecimento de todos os itens nas quantidades necessárias à perfeita execução dos serviços;
- Todos os uniformes e EPIs deverão ser substituídos, caso a fiscalização/gestão do contrato constate que os mesmos não correspondem às especificações indicadas ou não estejam adequados ao uso para o qual se destinam;
- Poderão ocorrer eventuais solicitações de alteração nas especificações dos EPIs, quando for identificado inadequações com o uso;
- Poderão ocorrer eventuais alterações nas especificações dos uniformes, quanto ao tecido, à cor, ao modelo, desde que previamente aceitas pela Administração;
- Os uniformes e EPIs deverão ser entregues aos funcionários, mediante recibo (relação nominal), cuja cópia deverá ser entregue à Contratante, sempre que solicitado pela Fiscalização;
- O custo dos uniformes e EPIs não poderá ser repassado ao ocupante do posto de trabalho.

## 6. Levantamento de Mercado

Para a determinação dos valores estimados foram utilizados os valores do último processo de contratação de mão de obra, Processo Administrativo nº 23068.001873/2024-36, que utilizou as metodologias descritas abaixo. O valor da contratação emergencial será o menor valor entre as propostas apresentadas pelas empresas.

Para a determinação dos valores estimados por posto de trabalho foram adotadas as seguintes metodologias, por tratarem-se de valores compostos por mais de uma variável:

Considerando os cargos contratados no Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11:

- Para determinação dos valores dos materiais, insumos e planos de saúde foram considerados os valores da contratação do Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11 e acrescentou-se o IPCA acumulado de 2023 (até o mês de dezembro). Conforme site do IBGE (<https://www.ibge.gov.br/explica/inflacao.php>), o índice acumulado para o período mencionado foi de 4,62%.
- Para determinar os salários foram considerados os valores do Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11 e acrescentou-se o percentual de reajuste de 7% previsto na Convenção Coletiva de Trabalho (CCT SINTRAHOTEIS 2024) e/ou Ata de Negociação SECOHTUH para CCT 2024.

Considerando os novos cargos inseridos no Processo Administrativo nº 23068.001873/2024-36, foram utilizadas as seguintes metodologias:

- Para determinação do valor dos materiais, insumos e planos de saúde:
  - auxiliar de restaurante: utilizou-se como base os insumos previstos para o cargo de atendente de refeitório do Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11, visto sua semelhança de atribuições e, portanto, de insumos necessários, e acrescentou-se o IPCA acumulado de 2023 (até o mês de dezembro). Conforme site do IBGE (<https://www.ibge.gov.br/explica/inflacao.php>), o índice acumulado para o período mencionado foi de 4,62%.
  - auxiliar de cozinha IV: utilizou-se como base os insumos previstos para o cargo de auxiliar de cozinha I do Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11, visto sua semelhança de atribuições, e, portanto, de insumos necessários, e acrescentou-se o IPCA acumulado de 2023 (até o mês de dezembro). Conforme site do IBGE (<https://www.ibge.gov.br/explica/inflacao.php>), o índice acumulado para o período mencionado foi de 4,62%.
- Para determinação do valor dos salários:

- auxiliar de restaurante: utilizou-se como base o salário do posto de atendente de refeitório do Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11, devido à essencialidade das atribuições, e acrescentou-se o percentual de reajuste de 7% previsto na CCT SINTRAHOTEIS 2024 e/ou Ata de Negociação SECOHTUH para CCT 2024.
- auxiliar de cozinha IV: para a determinação do salário desse cargo utilizou-se como base o salário do posto de auxiliar de cozinha I do Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11 e acrescentou-se 8% devido à complexidade das atividades a serem desenvolvidas por esse posto. Após esse acréscimo foi aplicado o valor de reajuste também de 7% previsto na CCT 2024.

Os levantamentos de mercado do Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11 referente aos insumos, planos de saúde e equipamentos foi realizado através de pesquisa junto a fornecedores e sites especializados e pesquisa textual do Comprasnet/Portal de Compras do Governo Federal, conforme determinado na Instrução Normativa nº 73/2020 – art. 5º, ao qual estava vinculado na data do certame. O levantamento de mercado para a determinação dos valores de salário base foi realizado com base em índices legais, Convenções Coletivas de Trabalho e/ou Ata de Negociação para CCT (SINTRAHOTEIS e SECOHTUH) e consulta ao site [www.salario.com.br](http://www.salario.com.br), conforme metodologia detalhada no Termo de Referência do referido certame.

## 7. Descrição da solução como um todo

Contratação em caráter emergencial por 12 (doze) meses, por dispensa de licitação, para a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviço comum, com utilização de mão de obra com dedicação exclusiva. Será adotado o critério de julgamento pelo menor preço para atender as necessidades dos RUs da UFES. A concentração do gerenciamento de todos os serviços a serem contratados e a fiscalização técnica serão de responsabilidade dos restaurantes universitários, enquanto a fiscalização administrativa será responsabilidade da Divisão de Fiscalização Administrativa da Diretoria de Contratações de Obras e Serviços (DCOS/UFES).

Serão contratados com base em postos de serviço: armazenistas, atendentes de refeitório, auxiliares de cozinha I, II, III e IV, auxiliares de restaurante, auxiliares de serviços gerais I e II, auxiliar de manutenção, encarregado de manutenção, encarregado de serviços gerais, cozinheiros, supervisores de cozinha, gerente de restaurante, oficiais de manutenção e operadores de câmara frigorífica.

Será estabelecido o custo por posto, observadas as peculiaridades de cada posto de serviço, visando atender os resultados pretendidos pela Administração.

## 8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para os campi de Goiabeiras e Maruípe:

- A estimativa do quantitativo de pessoal foi calculada considerando o histórico em contratações anteriores, o tipo de serviço fornecido pelos restaurantes universitários, o sistema de distribuição misto (*self-service* e porcionamento), a coexistência de serviço centralizado e transportado, e o padrão do cardápio que atualmente é composto por um prato proteico, uma opção vegetariana, uma guarnição, três acompanhamentos, dois tipos de salada e um tipo de sobremesa.

Tabela 01 – Quantitativo de pessoal a ser contratado para os *campi* de Goiabeiras e Maruípe.

| <b>POSTO</b>                   | <b>QUANTITATIVOS</b> | <b>CBO</b> |
|--------------------------------|----------------------|------------|
| Armazenista                    | 2                    | 4141-10    |
| Atendente de Refeitório        | 5                    | 4221-05    |
| Auxiliar de Cozinha I          | 47                   | 5135-05    |
| Auxiliar de Cozinha II         | 6                    | 5135-05    |
| Auxiliar de Cozinha III        | 4                    | 5135-05    |
| Auxiliar de Serviços Gerais I  | 6                    | 5143-20    |
| Auxiliar de Serviços Gerais II | 4                    | 5143-20    |
| Auxiliar de Manutenção         | 1                    | 5143-25    |
| Encarregado de Manutenção      | 1                    | 3131-15    |
| Encarregado de Serviços Gerais | 1                    | 4101-05    |
| Cozinheiro                     | 5                    | 5132-05    |
| Supervisor de Cozinha          | 2                    | 2711-05    |
| Operador de Câmara Frigorífica | 2                    | 8414-56    |
| <b>TOTAL</b>                   | <b>86</b>            |            |

Os quantitativos por posto de trabalho do contrato nº 27/2023 (Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11), que foi utilizado como base para a estimativa do número de postos da última contratação (Processo Administrativo nº 23068.001873/2024-36), eram de 02 armazenistas, 05 atendentes de refeitório, 36 auxiliares de cozinha I, 07 auxiliares de cozinha II, 03 auxiliares de cozinha III, 05 auxiliares de serviços gerais I, 04 auxiliares de serviços gerais II, 04 cozinheiros, 02 supervisores de cozinha, 01 encarregado de manutenção, 01 auxiliar de manutenção, 01 encarregado de serviços gerais e 02 operadores de câmara frigorífica, totalizando 73 postos. Foi verificado ao longo do ano de 2023 que o quantitativo de 73 postos de trabalho não era suficiente para atender a demanda atual. Dessa forma, considerando que já haveria necessidade de aumento dos postos pelo histórico de 2023 e que as necessidades esperadas para o ano de 2024 tendem a ser maiores, o quantitativo estimado pela equipe técnica para atender as demandas dos restaurantes dos *campi* de

Goiabeiras e Maruípe será de 86 postos de trabalho, conforme a Tabela 01. Em relação ao contrato nº 27/2023 foram acrescentados 11 postos de trabalho de auxiliar de cozinha I, 01 de auxiliar de cozinha III, 01 auxiliar de serviços gerais I e 01 cozinheiro, e foi suprimido 01 posto de trabalho de auxiliar de cozinha II para a melhor organização das atividades a serem realizadas.

Para o *campus* de Alegre e restaurante de Jerônimo Monteiro:

- A estimativa do quantitativo de pessoal foi calculada considerando o histórico em contratações anteriores, o tipo de serviço fornecido pelos restaurantes universitários, o sistema de distribuição misto (*self-service* e porcionamento), a coexistência de serviço centralizado com a montagem de marmitas; e o padrão do cardápio que atualmente é composto por um prato proteico, uma opção vegetariana, uma guarnição, três acompanhamentos, dois tipos de salada e um tipo de sobremesa.

Tabela 02 - Quantitativo de pessoal a ser contratado para o *campus* de Alegre e para o restaurante de Jerônimo Monteiro.

| POSTO                          | QUANTITATIVOS | CBO     |
|--------------------------------|---------------|---------|
| Armazenista                    | 1             | 4141-10 |
| Atendente de Refeitório        | 1             | 4221-05 |
| Auxiliar de Cozinha I          | 7             | 5135-05 |
| Auxiliar de Cozinha II         | 4             | 5135-05 |
| Auxiliar de Cozinha III        | 1             | 5135-05 |
| Auxiliar de Cozinha IV         | 7             | 5135-05 |
| Auxiliar de Restaurante        | 3             | 5134-35 |
| Auxiliar de Serviços Gerais I  | 2             | 5143-20 |
| Auxiliar de Serviços Gerais II | 4             | 5143-20 |
| Cozinheiro                     | 4             | 5132-05 |
| Supervisor de Cozinha          | 2             | 2711-05 |
| Oficial de Manutenção          | 1             | 5143-25 |
| Operador de Câmara Frigorífica | 1             | 8414-56 |

|              |           |  |
|--------------|-----------|--|
| <b>TOTAL</b> | <b>38</b> |  |
|--------------|-----------|--|

Os quantitativos por posto de trabalho do contrato nº 28/2023 (Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11), que foi utilizado como base para a estimativa do número de postos da última contratação (Processo Administrativo nº 23068.001873/2024-36) eram de 01 armazenista, 02 atendentes de refeitório, 13 auxiliares de cozinha I, 04 auxiliares de cozinha II, 01 auxiliar de cozinha III, 02 auxiliares de serviços gerais I, 03 auxiliares de serviços gerais II, 04 cozinheiros, 02 supervisores de cozinha e 01 oficial de manutenção, totalizando 33 postos. Foi verificado ao longo do ano de 2023 que o quantitativo de 33 postos de trabalho não era suficiente para atender a demanda atual. Dessa forma, considerando que as necessidades esperadas para o ano de 2024 serão maiores que às de 2023, o quantitativo estimado pela equipe técnica para atender as demandas dos restaurantes do campus de Alegre e do restaurante de Jerônimo Monteiro será de 38 postos de trabalho, conforme a Tabela 02. Foram acrescentados, para a melhor organização das atividades a serem desenvolvidas, em relação ao contrato nº 28/2023, os postos de trabalho de 07 auxiliares de cozinha IV, 03 auxiliares de restaurante, 01 auxiliar de serviços gerais II e 01 operador de câmara frigorífica, e foram suprimidos 01 posto de trabalho de atendente de refeitório e 06 auxiliares de cozinha I.

Para o campus de São Mateus:

- A estimativa do quantitativo de pessoal foi calculada considerando o histórico em contratações anteriores, o tipo de serviço fornecido pelo restaurante universitário, o sistema de distribuição misto (*self-service* e porcionamento), a existência de serviço centralizado; e o padrão do cardápio que atualmente é composto por um prato proteico, uma opção vegetariana, uma guarnição, três acompanhamentos, dois tipos de salada e um tipo de sobremesa.

Tabela 03 - Quantitativo de pessoal a ser contratado para o campus de São Mateus

| POSTO                          | QUANTITATIVOS | CBO     |
|--------------------------------|---------------|---------|
| Armazenista                    | 1             | 4141-10 |
| Auxiliar de Cozinha I          | 5             | 5135-05 |
| Auxiliar de Cozinha II         | 2             | 5135-05 |
| Auxiliar de Cozinha III        | 1             | 5135-05 |
| Auxiliar de Cozinha IV         | 5             | 5135-05 |
| Auxiliar de Restaurante        | 2             | 5134-35 |
| Auxiliar de Serviços Gerais I  | 3             | 5143-20 |
| Auxiliar de Serviços Gerais II | 1             | 5143-20 |

|                        |    |         |
|------------------------|----|---------|
| Cozinheiro             | 2  | 5132-05 |
| Supervisor de Cozinha  | 1  | 2711-05 |
| Gerente de Restaurante | 1  | 1415-10 |
| Oficial de Manutenção  | 1  | 5143-25 |
| <b>TOTAL</b>           | 25 |         |

Os quantitativos por posto de trabalho do contrato nº 29/2023 (Processo Administrativo nº 23068.110230/2022-11), que foi utilizado como base para a estimativa do número de postos da última contratação (Processo Administrativo nº 23068.001873/2024-36), eram de 01 armazenista, 02 atendentes de refeitório, 09 auxiliares de cozinha I, 02 auxiliares de cozinha II, 01 auxiliar de cozinha III, 02 auxiliares de serviços gerais I, 01 auxiliar de serviços gerais II, 02 cozinheiros, 01 supervisor de cozinha, 01 gerente de restaurante e 01 oficial de manutenção, totalizando 23 postos. Foi verificado ao longo do ano de 2023 que o quantitativo de 23 postos de trabalho não era suficiente para atender a demanda atual. Dessa forma, considerando que as necessidades esperadas para o ano de 2024 serão maiores que às de 2023, o quantitativo estimado pela equipe técnica para atender as demandas do restaurante do campus de São Mateus será de 25 postos de trabalho, conforme a Tabela 03. Para a melhor organização das atividades, foram acrescentados, em relação ao contrato nº 29/2023, os postos de trabalho de 05 auxiliares de cozinha IV, 02 auxiliares de restaurante e 1 auxiliar de serviços gerais I, e foram suprimidos 02 postos de atendente de refeitório e 04 de auxiliares de cozinha I.

## 9. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 10.857.483,90

O valor estimado anual da contratação é de R\$ 10.857.483,90 (dez milhões, oitocentos e cinquenta e sete mil, quatrocentos e oitenta e três reais e noventa centavos). O valor referente aos *campi* de Goiabeiras e Maruípe é de R\$ 6.244.820,81 (seis milhões, duzentos e quarenta e quatro mil, oitocentos e vinte reais e oitenta e um centavos), o valor referente ao *campus* de Alegre e ao restaurante de Jerônimo Monteiro é de R\$ 2.706.830,14 (dois milhões, setecentos e seis mil, oitocentos e trinta reais e quatorze centavos) e o valor referente ao *campus* de São Mateus é de R\$ 1.905.832,95 (um milhão, novecentos e cinco mil, oitocentos e trinta e dois reais e noventa e cinco centavos).

As planilhas com os quadros-resumos dos valores mensais estimados dos serviços por posto, com os valores referentes aos materiais e com os demonstrativos dos valores globais estimados das propostas por lote encontram-se no Anexo 1 deste ETP digital.

## **10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução**

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

A prestação do serviço terá fracionamento na forma diária e faturamento mensal.

## **11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

A presente contratação possui relação com as contratações originadas do Processo Administrativo nº 23068.001873/2024-36. O processo de contratação emergencial foi originado pela demanda de possível rescisão dos contratos do referido processo.

## **12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

A contratação está alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional da UFES - PGC 2024 (conforme Documento de Formalização de Demanda nº 480/2024), que visa prestar assistência à sociedade de forma integrada ao ensino, à pesquisa e à extensão, contribuindo para o atendimento às demandas das comunidades interna e externa e tendo como uma de suas estratégias a ampliação dos atendimentos dos restaurantes universitários.

## **13. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

Considerando a inexistência de quadro de pessoal em quantitativo suficiente e a extinção de determinadas categorias para a execução dos serviços em análise, o que impede o aproveitamento de recursos humanos efetivos existentes na UFES, pretende-se que a contratação possibilite que a instituição cumpra a sua função com economicidade, eficácia e eficiência, visando a melhoria da qualidade dos serviços oferecidos à comunidade interna e externa.

## **14. Providências a serem Adotadas**

A instituição já possui ambiente adequado às atividades que serão exercidas. Estas serão mantidas da mesma maneira como foram executadas em contratos anteriores com o mesmo escopo.

Os servidores que atuarão na contratação e na fiscalização dos serviços exercerão suas funções da mesma maneira como fizeram nos contratos anteriores, com sugestões de capacitações a serem realizadas, quando necessárias.

## 15. Possíveis Impactos Ambientais

Caso a Contratada não cumpra com as práticas de sustentabilidade estabelecidas pela Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, art. 6º; Decreto nº 3779-R, de 4 de fevereiro de 2015 do Estado do Espírito Santo; Resolução CONAMA nº 20/1994; Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos e Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999, poderão ocorrer impactos ambientais provocados pelo desperdício de água tratada e energia elétrica, geração de ruídos, geração excessiva de resíduos sólidos, destinação inadequada de resíduos recicláveis e contaminação do solo e da água pelos resíduos químicos.

## 16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**IURY DA SILVA PESSOA**

Agente de contratação

**AMANDA MARTINS MATIAS**

Agente de contratação

**CARMEN ROSA DA CUNHA**

Agente de contratação

**DALILA FERRAZ LIMA FERREIRA CARAN**

Agente de contratação

**EDVALDO COSTA DE JESUS**

Agente de contratação

**ELLEN ALMEIDA DOS SANTOS**

Agente de contratação

**GISELLY RIBEIRO PASSOS VIANNA PIANISSOLA**

Agente de contratação

**KAIO REGATTIERI DOS SANTOS**

Agente de contratação

**LETICIA CALVI PIZETTA DADALTO**

Agente de contratação

**PATRICIA VASCONCELOS FONTANA GASPARINI**

Agente de contratação

**RENATA MONTARROYOS MOREIRA**

Agente de contratação

**THANISIA VALIM FERRAZ**

Agente de contratação

**THAYNA SOARES LOPES VENTURA**

Agente de contratação

## **17. Declaração de Viabilidade**

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

### **17.1. Justificativa da Viabilidade**

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

## Lista de Anexos

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

- Anexo I - Planilha de Custos e Formação de Preços - Emergencial.xlsx - Quadro resumo por lote.pdf (60.0 KB)