



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços

ESCLARECIMENTOS PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90166/2025

1 - Sobre a punição para empresas que participarem do pregão e apresentarem lances muito baixo e não apresentarem a documentação ou deixarem de atender o chamado do pregoeiro, estas serão penalizadas conforme a lei 14.133 para evitar que empresas venham tumultuar o processo e quais serão as penalidades possíveis ?

As penalidades serão aplicadas conforme estabelecido no edital e na Lei nº 14.133/2021, devendo os licitantes atentar-se às disposições neles previstas.

2 - Sobre as condições estruturais, elétricas, hidráulicas e outras que a norma rdc 116 exige para a execução dos trabalhos os RUs que estão em funcionamento são adequados ou serão reformados e/ou adaptados? e quem irá arcar com estas despesas?

As condições estruturais estão em conformidade com os projetos. Caso haja necessidade de reforma ou adequação o prestado de serviço por realizar solicitação via fiscalização, que encaminhará a área responsável para avaliação e parecer.

3 - Sobre a Pesquisa de preço, poderia nos informar como a licitação chegou a este valor estimado de 13,81 reais por refeição sendo que o praticado no mercado da região de Caraúbas é bem maior que isso.

A estimativa de valores foi obtida mediante a utilização da média aritmética dos preços coletados de contratos vigentes de órgãos federais, conforme demonstrado nos documentos de ordem 14 e 15 do processo.

4 - Solicitamos esclarecimentos sobre a pesquisa de preço se a mesma levou consideração sobre as pesquisas as diferenças e exigências relevantes para se chegar no preço base? pedimos que seja enviado detalhadamente este estudo de preço para comparar todas as pesquisas de mercado, exemplo disso é a questão da carne no feijão, das saladas que devem esta separadamente em recipientes diferentes assim aumentando o custo das refeições e por tanto as pesquisas de preço devem ter sido feitas em contratos parecidos ou as empresas que enviarem as propostas estavam cientes destes detalhes ?

A pesquisa de preços considerou contratos vigentes de órgãos federais com características semelhantes, conforme demonstrado nos documentos de ordem 14 e



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços

15 do processo. As demais informações constam no edital, devendo os licitantes observá-los integralmente.

5 - Sobre o controle quanto às instalações e **equipamentos** que a UFERSA irá disponibilizar será dado um laudo de manutenção destes equipamentos ou será dado um prazo para se usar os mesmo e verificar sua vida útil?

Devido à indisponibilidade de técnicos capacitados, não é possível emitir um laudo técnico nem realizar a análise do estado de funcionamento dos equipamentos. Essa avaliação só poderá ser feita caso haja a disponibilidade de um profissional com a qualificação técnica necessária para conduzir as análises. Diante da ausência de profissional técnico para a emissão de laudo ou da verificação para a certidão de período de garantia dos equipamentos, fica a cargo da PROAD (Pró Reitoria de Administração) e da Superintendência de Infraestrutura realizar avaliação e tomar as providências cabíveis.

6 - Sobre a fiscalização como é feita e quais medidas as mesmas assumem quando acontece algo? Que critérios de denúncias são usados, exemplo serão usados denúncias formais ou qualquer denúncia feito por redes sociais serão aceitas?. E quanto ao direito de defesa da empresa quanto a estas denúncias quais os procedimentos sobre estes fatos?

A fiscalização técnica é realizada por meio de visitas presenciais às dependências do Restaurante Universitário, com a emissão de relatórios mensais que registram as ocorrências de não conformidade identificadas ao longo do período. Constatadas irregularidades, o fiscal técnico emitirá notificações formais. As denúncias recebidas são analisadas pela equipe de fiscalização, que verifica sua veracidade. Após essa verificação, a empresa é formalmente notificada pelo gestor do contrato, por meio de uma solicitação de esclarecimentos, e tem o direito de apresentar resposta a cada uma das denúncias (irregularidades) mencionadas no documento.

7 - Sobre o tempo que é utilizado para se enquadrar como atraso na reposição ou atraso na fila, no edital não diz qual tempo máximo ou mínimo para ser considerado atraso e por tanto ser notificado ou receber uma punição sobre tais fatos.

Para a análise do critério "atraso na reposição", considera-se o tempo em que os comensais permanecem na fila aguardando a reposição das preparações, além do



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços

tempo necessário para a retirada dos alimentos acondicionados nos equipamentos apropriados (pass through). Caracteriza-se como atraso na reposição toda situação em que, no momento da reposição, a empresa contratada ainda esteja realizando alguma etapa de preparo da refeição, ocasionando a interrupção da fila até que o preparo seja finalizado. A reposição dos itens deve ocorrer de forma contínua, sem provocar interrupções na etapa de distribuição das refeições.

8 - Sobre as irregularidades leves do item 2.3 do termo de referência, o que é considerado?

Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do contrato, edital, termo de referência e seus anexos.
--

Pois pode ser interpretado de várias formas e o fiscal pode aplicar quando quiser.

O descumprimento total ou parcial de qualquer cláusula do contrato, edital, termo de referência ou de seus anexos configura violação das obrigações assumidas. Assim, o fiscal do contrato não possui autonomia para aplicar penalidades ou interpretações conforme seu próprio critério, uma vez que todas as cláusulas estão devidamente descritas e acordadas entre as partes no momento da contratação. O termo de referência é claro e objetivo quanto à execução do serviço, não deixando espaço para interpretações subjetivas.

9 - Sobre a punição/pontuação dupla caso a empresa venha descumprir um item exemplo (Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações na mesa de distribuição), a mesma empresa pode ser punida com o item (Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do contrato, edital, termo de referência e seus anexos), virando assim uma bi-punição que no caso deveria ser apenas uma ou outra, como seguirá o fiscal quanto a isso?

Não. Não ocorrerá duplicidade de punição, uma vez que o tópico Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do contrato, edital, termo de referência e seus anexos, apenas são aplicados quando a empresa descumprir algum dos critérios obrigatórios que consta no termo de referência que rege o serviço, mas que não está descrito na lista de irregularidades (leve, média, grave ou gravíssima) do instrumento de medição de resultados (IMR).

Exemplo: A empresa descumpriu o seguinte:

- A CONTRATADA deverá fornecer juntamente com as refeições sachê de sal e sachê de palito, azeite de oliva extra virgem com acidez máxima de até 0,5%, limão, vinagre, molho inglês, molho de pimenta, farinha de mandioca,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços

margarina e guardanapos. Esses itens deverão ser colocados à disposição dos usuários.

Este item consta no termo de referência como uma das obrigаторiedades, mas não esta especificado no instrumento de medição de rendimento (IMR), logo ele seria pontuado/punido com base no tópico Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do contrato, edital, termo de referência e seus anexos, sendo considerado uma irregularidade leve.

10 - Sobre o procedimento de fazer toda a produção do arroz em um determinado horário para que o mesmo fique acondicionado em local e temperatura adequada e ser utilizado no jantar qual o posicionamento sobre isto, visto que este procedimento é permitido conforme resoluções e normas técnicas?

De acordo com o termo de referência que rege o serviço deve-se descartar de forma adequada gêneros preparados e não servidos, impedindo sua utilização em cardápios futuros, ou qualquer de seus componentes para confecção de produtos a serem comercializados como lanches, bem como mantê-los em geladeiras, “freezers” ou câmaras. Tal item corrobora com a recomendação de controle de tempo e temperatura dos alimentos previstos na RDC 216 item 4.8.15, a qual frisa que após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. O termo de referência diz ainda que é de responsabilidade da Contratada arcar com eventuais prejuízos causados a terceiros, decorrentes da alimentação fornecida, decorrentes de uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto dos mesmos e emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos.

11 - Sobre a vistoria se no ato da tal for identificado qualquer erro ou falha na estrutura ou equipamentos primordiais para o funcionamento, a instituição irá fazer o reparo antes do início das atividades ? Caso seja identificado necessidade de reparos, estes serão avaliados pela área técnica, em atestada a necessidade e responsabilidade do contratante, o reparo ocorrerá através de contratos existentes.

13 - Sobre o item do termo de referência 5.3.18, a quantidade de nutricionista deverá ser calculada em cima da quantidade do almoço que no caso é a maior refeição do dia?

De acordo com o termo de referência que rege o serviço as refeições deverão ser preparadas sob a orientação e supervisão de responsável técnico Nutricionista e Quadro Técnico fixado em conformidade com os parâmetros numéricos estabelecidos na Resolução CFN Nº 600/2018 anexo III, área de Nutrição em Alimentação Coletiva ->



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços

Segmento – Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (Pública E Privada)
-> tabela 1, considerando o tipo de refeição, que no caso são duas grandes refeições ao dia (almoço e jantar).

14 - Sobre a taxa de aluguel, água, energia e entre outros que serão descontados direto da nota fiscal estes itens serão dados como desconto na nota para que a empresa vencedora não venha pagar imposto em cima de tais cobranças já que serão pagos pela instituição e assim evitando um bi pagamento de tarifas indevidas ou será descontado no total da nota?

A nota fiscal deve ser emitida pelo valor total, sem os respectivos descontos; sobre esse valor serão efetuadas as respectivas retenções tributárias. Esse é o modelo adotado em todos os campi da UFERSA. Os eventuais abatimentos sobre o valor da água, energia, vigilância e aluguel são despesas operacionais da empresa (assim como salário dos colaboradores, pró-labore do sócio, etc.) e deduzidos da nota fiscal apenas para garantir que a contratada efetue o repasse para a UFERSA. Ou seja, por similaridade, trata-se de uma "retenção na fonte" e não uma bitributação de tarifas indevidas. Portanto, salvo melhor juízo, os valores relacionados à água, energia, vigilância e aluguel não serão descontados do valor total da nota fiscal.

15 - Sobre a média de quantidade de refeições servidas nos períodos próximos às férias e recesso, quais critérios para que as quantidades não sejam insuficientes para que o funcionamento seja economicamente viável?

O Restaurante Universitário tem como objetivo oferecer refeições de qualidade aos estudantes, especialmente àqueles em situação de vulnerabilidade social, durante todo o período letivo. Dessa forma, não há estratégias específicas voltadas para a variação da demanda, sendo de conhecimento da empresa que podem ocorrer períodos com menor número de comensais. Ainda assim, é obrigatório garantir a oferta de refeições de qualidade, conforme os critérios estabelecidos no Termo de Referência e nas legislações pertinentes.

16 - Sobre o uso de saquinhos para embalar os talheres, quais estudos e consequências a universidades justificam este tipo de uso?

O uso de material biodegradável ou plástico para a proteção dos talheres é uma medida recomendada como forma de controle higiênico-sanitário. Manter os talheres expostos pode favorecer a contaminação dos utensílios e, conseqüentemente, o risco de contaminação no momento do consumo da refeição. Dessa forma, são adotadas medidas de controle higiênico-sanitário com o objetivo de aprimorar a segurança das refeições servidas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços

17 - Quais os últimos IMRs da antiga empresa?

O cálculo do IMR é composto com base na seguinte análise, a depender como pode ser observado do grau da irregularidade cometida pela empresa contratada.

Avaliação Técnica - Instrumento de Medição de Resultados (IMR)

	Irregularidades	Nº de ocorrências	Pontuação
Leve	Desorganização de ambientes/áreas.		
	Ausência de apresentação do cardápio contendo itens como leite e derivados, glúten e suíno das preparações em locais de fácil visualização nos refeitórios.		
	Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações na mesa de distribuição.		
	Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio.		
	Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do contrato, edital, termo de referência e seus anexos.		

	Início de funcionamento com cardápio incompleto.		
	Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições.		
	Descumprimento dos horários de abertura e fechamento dos refeitórios.		
	Uso incorreto de uniformes limpos.		
	Falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos.		
	Limpeza inadequada das áreas do restaurante.		
	Limpeza inadequada dos equipamentos do restaurante.		
	Limpeza inadequada dos banheiros dos refeitórios, vestiário e banheiros dos funcionários.		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços

Média	Peso / per capita do prato principal, prato principal vegetariano, suco de fruta, café, fruta e sobremesa em desacordo com o edital.		
	Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão.		
	Presença de embalagens danificadas ou com sujidades armazenadas contendo alimentos.		
	Ausência do profissional nutricionista da contratada durante o expediente.		
	Presença de materiais não alimentícios estocados no almoxarifado, freezers,		

	Câmaras frigoríficas e geladeiras.		
	Presença de restos de comida em pias, piso, equipamentos, bancadas, etc.		

Grave	Atraso na entrega de documentação ou resposta à SEP.		
	Não fornecer material de limpeza adequado e em quantidade suficiente para as operações de higienização.		
	Presença de insetos mortos nas áreas de produção, armazenamento e distribuição de alimentos.		
	Presença de utensílios/equipamentos sujos e não em uso em qualquer área.		
	Presença de alimentos destampados em qualquer área.		
	Funcionários trabalhando sem carteira/atestado de saúde válidas.		
	Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas.		
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção.		

	Fornecimento de preparações mal passadas ou cruas.		
--	--	--	--



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços

Gravíssima	Produtos saneantes colocados em contato direto com alimentos prontos ou não para o consumo.		
	Coleta inadequada de amostra		
	Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área		
	Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos.		
	Ocorrência ou suspeita de casos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA).		
	Higienização inadequada de hortaliças e frutas.		
	Ausência de controle de temperatura dos equipamentos, preparações e matérias-primas.		
	Exposição de preparações nos pass trough e balcões de distribuição com temperaturas inadequadas		
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido		
	Armazenamento inadequado de alimentos e preparações.		
	Higiene pessoal de funcionários inadequada		
	Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações.		
	Presença de contaminantes (físicos, químicos ou biológicos) na refeição, nas matérias-primas ou nos utensílios.		
	TOTAL		0

Número de ocorrências	Irregularidade leve	Irregularidade média	Irregularidade grave	Irregularidade gravíssima
1 a 2	1 pt.	2 pts.	4 pts.	6 pts.
3 a 5	3 pts.	6 pts.	10 pts.	14 pts.
6 a 8	6 pts.	12 pts.	18 pts.	26 pts.
9 ou mais	10 pts.	20 pts.	30 pts.	40 pts.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
Divisão de Aquisição de Materiais e Serviços

ITEM 3 – GLOSAS PELAS IRREGULARIDADES ENCONTRADAS ATRAVÉS DA AVALIAÇÃO TÉCNICA

Nº da Ordem	Nota técnica de avaliação técnica (NAT)	Glosas
1	$97 \leq \text{NAT} = 100$	Não realizar glosa.
2	$90 \leq \text{NAT} < 97$	Glosa correspondente a 2% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
3	$80 \leq \text{NAT} < 90$	Glosa correspondente a 4% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
4	$70 \leq \text{NAT} < 80$	Glosa correspondente a 6% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
5	$60 \leq \text{NAT} < 70$	Glosa correspondente a 8% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
6	$50 \leq \text{NAT} < 60$	Glosa correspondente a 10% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
7	$40 \leq \text{NAT} < 50$	Glosa correspondente a 12% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
8	$30 \leq \text{NAT} < 40$	Glosa correspondente a 14% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.

Em caso de verificação de irregularidades, a pontuação correspondente é somada e subtraída do total de 100 pontos, resultando na pontuação final — a nota técnica de avaliação. Essa nota servirá de base para os devidos encaminhamentos, incluindo, quando aplicável, a aplicação de glosa.

Com base nisso os últimos 3 IMRs obtidos foram: 100 / 98/ 93, dando uma média de IMR de 97 considerando os últimos e meses de fiscalização técnica.

18 - O motivo da empresa/Universidade não ter renovado o contrato ?

Ao formalizar o pedido de prorrogação, a empresa contratada manifestou desinteresse na prorrogação da vigência, motivo pelo qual foi iniciado novo procedimento licitatório.