

Esclarecimento - Pregão Eletrônico nº 10/2026

5 mensagens

'Priscila Santos' via Licitação <licitacao@ufj.edu.br>

6 de agosto de 2026 às 15:15

Responder a: Priscila Santos <priscilasantos@lemospassos.com>

Para: "licitacao@ufj.edu.br" <licitacao@ufj.edu.br>

Cc: Stela Silva <stelasilva@lemospassos.com>

Prezados (as), Boa tarde!

A **LPATSA Alimentação e Terceirização de Serviços Adm. Ltda.**, interessada em participar da **Licitação nº 10/2026** cujo objeto é a contratação de serviços contínuos de empresa especializada em alimentação coletiva, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição local de refeições, visando atender as demandas do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Jataí - UFJ, a serem executados com sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos, solicita os seguintes esclarecimentos:

1. Solicita-se informar, das **158.916** grandes refeições estimadas, quantas serão servidas em rampa no Campus Jatobá e quantas serão fornecidas em marmitex no Campus Riachuelo, para a correta precificação das embalagens e dos demais descartáveis.
2. Solicita-se informar o número estimado de dias de atendimento durante os 12 meses de contratação, discriminado por campus, tipo de refeição e dia da semana, considerando feriados, recessos e o atendimento aos sábados no Campus Riachuelo.

Atenciosamente,



Priscila Santos

Assistente Técnico

71 3483-0924

priscilasantos@lemospassos.com

www.lemospassos.com

facebook.com/lemospassos

Imprima esta mensagem somente se necessário.

Preserve o meio ambiente e racionalize os custos da empresa.

MATHEUS PEREIRA DE CARVALHO <matheus.pereira@ufj.edu.br>

6 de agosto de 2026 às 15:42

Para: CECILIA DE CASTRO BOLINA <ceciliabolina@ufj.edu.br>, Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis <prae@ufj.edu.br>

Cc: RAFAEL NOGUEIRA DE FREITAS KOCH <rafaelnogueira@ufj.edu.br>

Prezados(as),

Encaminho a solicitação de esclarecimentos formulada pela empresa LPATSA Alimentação e Terceirização de Serviços Adm. Ltda, referente ao processo de contratação de empresa especializada em serviços contínuos de alimentação coletiva, Processo: 23854.002918/2026-95.

Solicito que a resposta seja enviada a este mesmo e-mail no prazo máximo de até 48 (quarenta e oito) horas uteis a contar do envio desta mensagem.

Atenciosamente,

[Texto das mensagens anteriores oculto]



Matheus Pereira de Carvalho
Contador
Diretoria de Compras e Licitações
Pró-Reitoria de Administração e Finanças

Universidade Federal de Jataí
<http://ufj.edu.br>

CECILIA DE CASTRO BOLINA <ceciliabolina@ufj.edu.br>
Para: MATHEUS PEREIRA DE CARVALHO <matheus.pereira@ufj.edu.br>
Cc: RAFAEL NOGUEIRA DE FREITAS KOCH <rafaelnogueira@ufj.edu.br>

7 de agosto de 2026 às 10:48

Prezados(as), bom dia!

Seguem respostas ao pedido de esclarecimentos.

Cordialmente,

Cecília de Castro Bolina
Pró-Reitora Adjunta de Assuntos Estudantis
[Texto das mensagens anteriores oculto]

2 anexos

 **LPATSA Alimentação e Terceirização de Serviços Adm. Ltda - Esclarecimento 1.docx**
10K

 **LPATSA Alimentação e Terceirização de Serviços Adm. Ltda - Esclarecimento 1.pdf**
78K

MATHEUS PEREIRA DE CARVALHO <matheus.pereira@ufj.edu.br>
Para: Priscila Santos <priscilasantos@lemospassos.com>

11 de agosto de 2026 às 08:58

Prezada Licitante,

Conforme solicitado segue esclarecimento dos pontos questionados.

Att,
[Texto das mensagens anteriores oculto]
[Texto das mensagens anteriores oculto]

 **LPATSA Alimentação e Terceirização de Serviços Adm. Ltda - Esclarecimento 1.pdf**
78K

Priscila Santos <priscilasantos@lemospassos.com>
Para: MATHEUS PEREIRA DE CARVALHO <matheus.pereira@ufj.edu.br>

11 de agosto de 2026 às 09:19

Bom dia,

Obrigada!

Atenciosamente,



Priscila Santos
Assistente Técnico
71 3483-0924
priscilasantos@lemospassos.com
www.lemospassos.com
facebook.com/lemospassos

Imprima esta mensagem somente se necessário.
Preserve o meio ambiente e racionalize os custos da empresa.

De: MATHEUS PEREIRA DE CARVALHO <matheus.pereira@ufj.edu.br>
Enviada em: terça-feira, 11 de agosto de 2026 08:59

Para: Priscila Santos <priscilasantos@lemospassos.com>

Assunto: Re: Esclarecimento - Pregão Eletrônico nº 10/2026

Prezada Licitante,

Conforme solicitado segue esclarecimento dos pontos questionados.

Att,

Em qui., 6 de ago. de 2026 às 15:16, 'Priscila Santos' via Licitação <licitacao@ufj.edu.br> escreveu:

Prezados (as), Boa tarde!

A **LPATSA Alimentação e Terceirização de Serviços Adm. Ltda.**, interessada em participar da **Licitação nº 10/2026** cujo objeto é a contratação de serviços contínuos de empresa especializada em alimentação coletiva, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição local de refeições, visando atender as demandas do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Jataí - UFJ, a serem executados com sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos, solicita os seguintes esclarecimentos:

1. Solicita-se informar, das **158.916** grandes refeições estimadas, quantas serão servidas em rampa no Campus Jatobá e quantas serão fornecidas em marmiteix no Campus Riachuelo, para a correta precificação das embalagens e dos demais descartáveis.
2. Solicita-se informar o número estimado de dias de atendimento durante os 12 meses de contratação, discriminado por campus, tipo de refeição e dia da semana, considerando feriados, recessos e o atendimento aos sábados no Campus Riachuelo.

Atenciosamente,



Priscila Santos

Assistente Técnico

71 3483-0924

priscilasantos@lemospassos.com

www.lemospassos.com

facebook.com/lemospassos

Imprima esta mensagem somente se necessário.
Preserve o meio ambiente e racionalize os custos da empresa.

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Esclarecimento - Pregão Eletrônico nº 10/2026

5 mensagens

'Priscila Santos' via Licitação <licitacao@ufj.edu.br>
Responder a: Priscila Santos <priscilasantos@lemospassos.com>
Para: "licitacao@ufj.edu.br" <licitacao@ufj.edu.br>
Cc: Stela Silva <stelasilva@lemospassos.com>

6 de agosto de 2026 às 17:28

Prezados (as), Boa tarde!

A **LPATSA Alimentação e Terceirização de Serviços Adm. Ltda.**, interessada em participar da **Licitação nº 10/2026** cujo objeto é a contratação de serviços contínuos de empresa especializada em alimentação coletiva, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição local de refeições, visando atender as demandas do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Jataí - UFJ, a serem executados com sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos, solicita os seguintes esclarecimentos:

1. Manutenção dos equipamentos cedidos pela UFJ

A obrigação de manutenção preventiva, manutenção corretiva e reposição temporária prevista no Instrumento de Medição de Resultado abrange também os móveis e equipamentos patrimoniais cedidos pela UFJ ou limita-se aos bens de propriedade da **CONTRATADA**?

2. Substituição definitiva dos equipamentos cedidos

Em caso de perda definitiva, obsolescência, desgaste natural ou inviabilidade de reparo de equipamento pertencente à UFJ, a substituição definitiva será realizada pela **CONTRATANTE** ou pela **CONTRATADA**?

3. Manutenção das instalações prediais e sistemas fixos

As manutenções corretivas e substituições relativas à infraestrutura predial e aos sistemas fixos incorporados ao imóvel serão de responsabilidade da UFJ, permanecendo sob responsabilidade da **CONTRATADA** apenas os reparos decorrentes de dano comprovadamente causado por seus empregados ou pela operação inadequada?

4. Caixas de gordura e caixas de esgoto

A limpeza, desobstrução, manutenção e destinação dos resíduos das caixas de gordura e de esgoto serão integralmente de responsabilidade da **CONTRATADA**? Em caso afirmativo, a obrigação alcança apenas as caixas vinculadas diretamente à cozinha ou também a rede geral e as caixas externas da edificação?

5. Calibração dos equipamentos de medição cedidos

A **CONTRATADA** deverá custear a calibração de todos os equipamentos de medição utilizados na operação, inclusive daqueles pertencentes ao patrimônio da UFJ e cedidos para utilização?

6. Manutenção dos sistemas de climatização

A **CONTRATADA** será responsável apenas pela operação, limpeza de filtros e manutenção preventiva dos aparelhos de climatização, ou também deverá custear manutenções corretivas e substituições definitivas dos equipamentos patrimoniais da UFJ?

7. Extintores

Considerando que o imóvel dispõe de extintores e instalações de combate a incêndio, solicitamos esclarecer se a inspeção, recarga, manutenção, teste, substituição e regularização dos extintores e demais componentes do sistema de prevenção e combate a incêndio serão de responsabilidade da **CONTRATANTE** ou da **CONTRATADA**.

8. Desabastecimento de água

Considerando que o fornecimento de água na área da cessão onerosa constitui obrigação da **CONTRATANTE**, mediante ressarcimento pela **CONTRATADA**, solicitamos esclarecer quem será responsável pelo fornecimento e custeio de solução emergencial,

como caminhão-pipa ou abastecimento alternativo, nos casos de interrupção ou desabastecimento não imputável à CONTRATADA.

9. Análise da água

Solicitamos confirmar a periodicidade exigida para análise da potabilidade da água, tendo em vista que o item 5.11.50 estabelece periodicidade semestral, enquanto o Instrumento de Medição de Resultado menciona análise trimestral.

10. Eventos

Solicitamos esclarecer se a CONTRATADA estará obrigada a fornecer refeições para congressos, solenidades, reuniões, semanas acadêmicas, recepções ou outros eventos institucionais extraordinários. Em caso afirmativo, informar se tais refeições integrarão os quantitativos estimados do contrato ou serão objeto de solicitação e pagamento específico.

11. Limpeza do sistema de exaustão

Solicitamos esclarecer se a limpeza, desengorduramento, manutenção preventiva e manutenção corretiva do sistema de exaustão, incluindo coifas, filtros, dutos, exaustores, motores e demais componentes, serão de responsabilidade da CONTRATADA ou da CONTRATANTE, bem como informar a periodicidade mínima exigida para execução dos serviços.

12. Estrutura para internet:

Considerando que o Termo de Referência estabelece que a CONTRATADA deverá contratar o serviço de internet, solicitamos esclarecer se as unidades dos campi Jatobá e Riachuelo já dispõem de infraestrutura física e lógica necessária à instalação e operação do serviço, incluindo pontos de entrada, cabeamento, eletrodutos, tomadas, pontos de rede e disponibilidade técnica para instalação pela operadora.

13. Relação de equipamentos cedidos

Solicita-se disponibilizar o inventário patrimonial atualizado dos móveis, equipamentos e utensílios que serão cedidos à futura CONTRATADA, contendo, no mínimo, estado de conservação, condição de funcionamento e indicação dos bens que serão efetivamente entregues no início da execução contratual, para adequada avaliação dos custos de manutenção e operação.

14. Câmara Fria

Considerando que a unidade dispõe de câmaras frias e que o Termo de Referência não delimita de forma expressa a responsabilidade pela manutenção corretiva, substituição de componentes e reposição definitiva desses equipamentos quando pertencentes ao patrimônio da UFJ, solicitamos esclarecer se a responsabilidade pela manutenção preventiva, manutenção corretiva, substituição de peças, compressores, condensadores, evaporadores e demais componentes das câmaras frias será da CONTRATANTE ou da CONTRATADA.

Em caso de falha da câmara fria pertencente ao patrimônio da UFJ que resulte na perda de gêneros alimentícios armazenados, solicitamos informar quem será responsável pelo ressarcimento dos prejuízos e pela recomposição do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, quando a ocorrência não for imputável à CONTRATADA.

15. Venda à vista

Considerando que a CONTRATADA será responsável pela comercialização das refeições aos usuários pagantes, solicitamos esclarecer quais meios de pagamento deverão ser disponibilizados (espécie, PIX, cartão de débito, cartão de crédito e outros), bem como confirmar que os custos e taxas incidentes sobre os meios eletrônicos de pagamento compõem a responsabilidade da CONTRATADA. Caso contrário, informar a forma de operacionalização prevista pela Administração.

16. Adicional de insalubridade e periculosidade

O Termo de Referência não informa se os postos de trabalho da futura contratação fazem jus ao pagamento de adicional de insalubridade ou de periculosidade. Assim, solicita-se esclarecer se a Administração dispõe de LTCAT, PGR, PCMSO ou laudo técnico que identifique os postos sujeitos ao pagamento desses adicionais, informando, quando aplicável, as funções abrangidas e o respectivo grau de insalubridade ou enquadramento em periculosidade, para adequada composição dos custos da proposta.

17. Dimensionamento de pessoal

Considerando que o Termo de Referência apresenta metodologia para dimensionamento da mão de obra, mas não estabelece quantitativo mínimo de profissionais por função, entende-se que compete à licitante dimensionar livremente seu quadro de pessoal, desde que assegure o pleno atendimento das obrigações contratuais e dos níveis de serviço previstos no edital. Está correto o entendimento?

Atenciosamente,



Priscila Santos

Assistente Técnico

71 3483-0924

priscilasantos@lemospassos.com

www.lemospassos.com

facebook.com/lemospassos

Imprima esta mensagem somente se necessário.
Preserve o meio ambiente e racionalize os custos da empresa.

MATHEUS PEREIRA DE CARVALHO <matheus.pereira@ufj.edu.br>

Para: CECILIA DE CASTRO BOLINA <ceciliabolina@ufj.edu.br>, Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis <prae@ufj.edu.br>

Cc: RAFAEL NOGUEIRA DE FREITAS KOCH <rafaelnogueira@ufj.edu.br>

7 de agosto de 2026 às 09:38

Prezados(as),

Encaminho a nova solicitação de esclarecimentos formulada pela empresa LPATSA Alimentação e Terceirização de Serviços Adm. Ltda, referente ao processo de contratação de empresa especializada em serviços contínuos de alimentação coletiva, Processo: 23854.002918/2026-95.

Solicito que a resposta seja enviada a este mesmo e-mail no prazo máximo de até 48 (quarenta e oito) horas úteis a contar do envio desta mensagem.

Atenciosamente,

[Texto das mensagens anteriores oculto]

--



Matheus Pereira de Carvalho

Contador

Diretoria de Compras e Licitações

Pró-Reitoria de Administração e Finanças

Universidade Federal de Jataí

http://ufj.edu.br

CECILIA DE CASTRO BOLINA <ceciliabolina@ufj.edu.br>

Para: MATHEUS PEREIRA DE CARVALHO <matheus.pereira@ufj.edu.br>

Cc: RAFAEL NOGUEIRA DE FREITAS KOCH <rafaelnogueira@ufj.edu.br>, Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis <prae@ufj.edu.br>

10 de agosto de 2026 às 10:06

Prezados(as), bom dia!

Espero que estejam bem.

Seguem as respostas da última solicitação que chegou de esclarecimentos até o momento.

Cordialmente,

Cecília de Castro Bolina

Pró-Reitora Adjunta de Assuntos Estudantis

[Texto das mensagens anteriores oculto]

2 anexos



LPATSA Alimentação e Terceirização de Serviços Adm. Ltda - Esclarecimentos Parte 2.pdf

150K



LPATSA Alimentação e Terceirização de Serviços Adm. Ltda - Esclarecimentos Parte 2.docx

3251K

MATHEUS PEREIRA DE CARVALHO <matheus.pereira@ufj.edu.br>

Para: Priscila Santos <priscilasantos@lemospassos.com>

11 de agosto de 2026 às 09:01

Prezada Licitante,

Conforme solicitado segue o esclarecimento dos pontos questionados.

Att,

[Texto das mensagens anteriores oculto]
[Texto das mensagens anteriores oculto]



LPATSA Alimentação e Terceirização de Serviços Adm. Ltda - Esclarecimentos Parte 2.pdf
150K

Priscila Santos <priscilasantos@lemospassos.com>
Para: MATHEUS PEREIRA DE CARVALHO <matheus.pereira@ufj.edu.br>

11 de agosto de 2026 às 09:19

Bom dia,

Obrigada!

Atenciosamente,



Priscila Santos

Assistente Técnico

71 3483-0924

priscilasantos@lemospassos.com

www.lemospassos.com

facebook.com/lemospassos

Imprima esta mensagem somente se necessário.
Preserve o meio ambiente e racionalize os custos da empresa.

De: MATHEUS PEREIRA DE CARVALHO <matheus.pereira@ufj.edu.br>

Enviada em: terça-feira, 11 de agosto de 2026 09:02

Para: Priscila Santos <priscilasantos@lemospassos.com>

Assunto: Re: Esclarecimento - Pregão Eletrônico nº 10/2026

Prezada Licitante,

Conforme solicitado segue o esclarecimento dos pontos questionados.

Att,

Em qui., 6 de ago. de 2026 às 17:28, 'Priscila Santos' via Licitação <licitacao@ufj.edu.br> escreveu:

Prezados (as), Boa tarde!

A **LPATSA Alimentação e Terceirização de Serviços Adm. Ltda.**, interessada em participar da **Licitação nº 10/2026** cujo objeto é a contratação de serviços contínuos de empresa especializada em alimentação coletiva, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição local de refeições, visando atender as demandas do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Jataí - UFJ, a serem executados com sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos, solicita os seguintes esclarecimentos:

1. Manutenção dos equipamentos cedidos pela UFJ

A obrigação de manutenção preventiva, manutenção corretiva e reposição temporária prevista no Instrumento de Medição de Resultado abrange também os móveis e equipamentos patrimoniais cedidos pela UFJ ou limita-se aos bens de propriedade da **CONTRATADA**?

2. Substituição definitiva dos equipamentos cedidos

Em caso de perda definitiva, obsolescência, desgaste natural ou inviabilidade de reparo de equipamento pertencente à UFJ, a substituição definitiva será realizada pela **CONTRATANTE** ou pela **CONTRATADA**?

3. Manutenção das instalações prediais e sistemas fixos

As manutenções corretivas e substituições relativas à infraestrutura predial e aos sistemas fixos incorporados ao imóvel serão de responsabilidade da UFJ, permanecendo sob responsabilidade da **CONTRATADA** apenas os reparos decorrentes de dano comprovadamente causado por seus empregados ou pela operação inadequada?

4. Caixas de gordura e caixas de esgoto

A limpeza, desobstrução, manutenção e destinação dos resíduos das caixas de gordura e de esgoto serão integralmente de responsabilidade da **CONTRATADA**? Em caso afirmativo, a obrigação alcança apenas as caixas vinculadas diretamente à cozinha ou também a rede geral e as caixas externas da edificação?

5. Calibração dos equipamentos de medição cedidos

A **CONTRATADA** deverá custear a calibração de todos os equipamentos de medição utilizados na operação, inclusive daqueles pertencentes ao patrimônio da UFJ e cedidos para utilização?

6. Manutenção dos sistemas de climatização

A **CONTRATADA** será responsável apenas pela operação, limpeza de filtros e manutenção preventiva dos aparelhos de climatização, ou também deverá custear manutenções corretivas e substituições definitivas dos equipamentos patrimoniais da UFJ?

7. Extintores

Considerando que o imóvel dispõe de extintores e instalações de combate a incêndio, solicitamos esclarecer se a inspeção, recarga, manutenção, teste, substituição e regularização dos extintores e demais componentes do sistema de prevenção e combate a incêndio serão de responsabilidade da **CONTRATANTE** ou da **CONTRATADA**.

8. Desabastecimento de água

Considerando que o fornecimento de água na área da cessão onerosa constitui obrigação da **CONTRATANTE**, mediante ressarcimento pela **CONTRATADA**, solicitamos esclarecer quem será responsável pelo fornecimento e custeio de solução emergencial, como caminhão-pipa ou abastecimento alternativo, nos casos de interrupção ou desabastecimento não imputável à **CONTRATADA**.

9. Análise da água

Solicitamos confirmar a periodicidade exigida para análise da potabilidade da água, tendo em vista que o item 5.11.50 estabelece periodicidade semestral, enquanto o Instrumento de Medição de Resultado menciona análise trimestral.

10. Eventos

Solicitamos esclarecer se a **CONTRATADA** estará obrigada a fornecer refeições para congressos, solenidades, reuniões, semanas acadêmicas, recepções ou outros eventos institucionais extraordinários. Em caso afirmativo, informar se tais refeições integrarão os quantitativos estimados do contrato ou serão objeto de solicitação e pagamento específico.

11. Limpeza do sistema de exaustão

Solicitamos esclarecer se a limpeza, desengorduramento, manutenção preventiva e manutenção corretiva do sistema de exaustão, incluindo coifas, filtros, dutos, exaustores, motores e demais componentes, serão de responsabilidade da **CONTRATADA** ou da **CONTRATANTE**, bem como informar a periodicidade mínima exigida para execução dos serviços.

12. Estrutura para internet:

Considerando que o Termo de Referência estabelece que a **CONTRATADA** deverá contratar o serviço de internet, solicitamos esclarecer se as unidades dos campi Jatobá e Riachuelo já dispõem de infraestrutura física e lógica necessária à instalação e operação do serviço, incluindo pontos de entrada, cabeamento, eletrodutos, tomadas, pontos de rede e disponibilidade técnica para instalação pela operadora.

13. Relação de equipamentos cedidos

Solicita-se disponibilizar o inventário patrimonial atualizado dos móveis, equipamentos e utensílios que serão cedidos à futura CONTRATADA, contendo, no mínimo, estado de conservação, condição de funcionamento e indicação dos bens que serão efetivamente entregues no início da execução contratual, para adequada avaliação dos custos de manutenção e operação.

14. Câmara Fria

Considerando que a unidade dispõe de câmaras frias e que o Termo de Referência não delimita de forma expressa a responsabilidade pela manutenção corretiva, substituição de componentes e reposição definitiva desses equipamentos quando pertencentes ao patrimônio da UFJ, solicitamos esclarecer se a responsabilidade pela manutenção preventiva, manutenção corretiva, substituição de peças, compressores, condensadores, evaporadores e demais componentes das câmaras frias será da CONTRATANTE ou da CONTRATADA.

Em caso de falha da câmara fria pertencente ao patrimônio da UFJ que resulte na perda de gêneros alimentícios armazenados, solicitamos informar quem será responsável pelo ressarcimento dos prejuízos e pela recomposição do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, quando a ocorrência não for imputável à CONTRATADA.

15. Venda à vista

Considerando que a CONTRATADA será responsável pela comercialização das refeições aos usuários pagantes, solicitamos esclarecer quais meios de pagamento deverão ser disponibilizados (espécie, PIX, cartão de débito, cartão de crédito e outros), bem como confirmar que os custos e taxas incidentes sobre os meios eletrônicos de pagamento compõem a responsabilidade da CONTRATADA. Caso contrário, informar a forma de operacionalização prevista pela Administração.

16. Adicional de insalubridade e periculosidade

O Termo de Referência não informa se os postos de trabalho da futura contratação fazem jus ao pagamento de adicional de insalubridade ou de periculosidade. Assim, solicita-se esclarecer se a Administração dispõe de LTCAT, PGR, PCMSO ou laudo técnico que identifique os postos sujeitos ao pagamento desses adicionais, informando, quando aplicável, as funções abrangidas e o respectivo grau de insalubridade ou enquadramento em periculosidade, para adequada composição dos custos da proposta.

17. Dimensionamento de pessoal

Considerando que o Termo de Referência apresenta metodologia para dimensionamento da mão de obra, mas não estabelece quantitativo mínimo de profissionais por função, entende-se que compete à licitante dimensionar livremente seu quadro de pessoal, desde que assegure o pleno atendimento das obrigações contratuais e dos níveis de serviço previstos no edital. Está correto o entendimento?

Atenciosamente,



Priscila Santos

Assistente Técnico

71 3483-0924

priscilasantos@lemospassos.com

www.lemospassos.com

facebook.com/lemospassos

Imprima esta mensagem somente se necessário.
Preserve o meio ambiente e racionalize os custos da empresa.

RESPOSTA AO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

À LICITANTE INTERESSADA: LPATSA Alimentação e Terceirização de Serviços Adm. Ltda

REFERÊNCIA: Pregão Eletrônico nº 10/2026 (Processo Administrativo nº 23854.002918/2026-95)

OBJETO: Contratação de serviços contínuos de alimentação coletiva para o Restaurante Universitário da Universidade Federal de Jataí – UFJ

No uso das atribuições legais e com fulcro na Lei nº 14.133/2021, prestam-se os devidos esclarecimentos e posicionamentos fundamentados em relação aos questionamentos formulados:

1. Desmembramento de Quantitativos (Campus Jatobá vs. Campus Riachuelo)

O Estudo Técnico Preliminar (ETP nº 1/2026 - Processo SEI nº 23854.002918/2026-95) e o Edital não estabelecem uma divisão quantitativa fixa e segregada entre as refeições servidas em rampa/autosserviço ("bandeirão" no Campus Jatobá) e as fornecidas em embalagens descartáveis ("marmitex" no Campus Riachuelo). O Item 1 da licitação contempla de forma unificada a estimativa global de **158.916 grandes refeições** (almoço e jantar) para a vigência de 12 meses. Adota-se por meio de estimativas que 8,61% das grandes refeições sejam servidas sob a forma de marmitas no Campus Riachuelo do montante da estimativa global.

Cabe para a contratação pagamento pelo resultado efetivamente medido e executado. A distribuição do volume entre as unidades é dinâmica e regulada pela demanda diária, sendo a solicitação de marmitex para o Campus Riachuelo consolidada diariamente via agendamento prévio dos estudantes no aplicativo/website "RU UFJ" (até às 09h30 para o almoço e até às 16h30 para o jantar). O dimensionamento de insumos e embalagens pelas licitantes deve considerar a população discente assistida e a expansão da assistência estudantil (incluindo as futuras moradias universitárias com 220 vagas projetadas).

Conforme trazido no ETP, a Universidade Federal de Jataí (UFJ) ostenta natureza estratégica no panorama educacional do Centro-Oeste. Atualmente, a instituição comporta um contingente de 3.361 discentes matriculados (Processo SEI nº 23854.006357/2025-12) em cursos de graduação e pós-graduação, amparados por uma força de trabalho de 537 colaboradores (servidores efetivos, temporários e terceirizados). Foram aprovados recentemente e publicado em 01/08/2026 novos cursos de graduação a serem implantados de forma gradual, sendo previstos 6 para 2026, 3 para 2027 e 2 para 2028.

2. Cronograma de Dias de Atendimento e Distribuição por Campus

O funcionamento do Restaurante Universitário é adstrito ao **Calendário Acadêmico Oficial da UFJ**, prevendo atendimento em dias úteis e aos sábados, conforme discriminado a seguir:

- **Segunda a Sexta-feira (Dias Úteis):**

- **Café da manhã (06h30 às 09h30):** Servido no Campus Jatobá (estimativa global de 90.000 refeições/ano, calculada sobre a base média de 343 bolsistas × 21 dias úteis ×

12 meses).

- **Almoço (11h00 às 14h00):** Servido em rampa no Campus Jatobá e via marmitex transportada para o Campus Riachuelo.
- **Jantar (17h00 às 21h30):** Servido em rampa no Campus Jatobá e via marmitex transportada para o Campus Riachuelo.
- **Sábados:**
 - **Almoço (11h00 às 14h00):** Funcionamento exclusivo para fornecimento de marmita transportada para a Unidade Riachuelo, com projeção anual específica de **8.916 refeições** (memória de cálculo: 743 discentes assistidos × 1 sábado/semana × 12 meses).

O planejamento utiliza como parâmetro a média de **21 dias úteis mensais** (aprox. 252 dias úteis/ano). Não há atendimento previsto aos domingos e feriados, durante recessos acadêmicos há funcionamento com horário reduzido, salvo necessidade excepcional da Administração comunicada com antecedência mínima de 48 horas.

O calendário de 2026 (vigente) e anteriores podem ser acessados por meio do link a seguir: <https://cograd.jatai.ufg.br/p/40603-calendarios-academicos-vigente-e-anteriores>

Destaco que, o calendário de 2027 ainda não foi aprovado.

Permanecemos à disposição para prestar quaisquer esclarecimentos complementares necessários ao aprimoramento do certame.

RESPOSTA AO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

À LICITANTE INTERESSADA: LPATSA Alimentação e Terceirização de Serviços Adm. Ltda

REFERÊNCIA: Pregão Eletrônico nº 10/2026 (Processo Administrativo nº 23854.002918/2026-95)

OBJETO: Contratação de serviços contínuos de alimentação coletiva para o Restaurante Universitário da Universidade Federal de Jataí – UFJ

No uso das atribuições legais e com fulcro na Lei nº 14.133/2021, prestam-se os devidos esclarecimentos e posicionamentos fundamentados em relação aos questionamentos formulados:

1. A obrigação de manutenção preventiva, manutenção corretiva e reposição temporária prevista no Instrumento de Medição de Resultado abrange também os móveis e equipamentos patrimoniais cedidos pela UFJ ou limita-se aos bens de propriedade da CONTRATADA?

A obrigação de manutenção preventiva e corretiva abrange tanto os equipamentos de propriedade da CONTRATADA quanto os bens móveis e equipamentos patrimoniais cedidos pela UFJ conforme Estudo Técnico Preliminar (ETP) em seus itens 4, 5 e 10; item 5.9 do Termo de Referência (TR).

2. Em caso de perda definitiva, obsolescência, desgaste natural ou inviabilidade de reparo de equipamento pertencente à UFJ, a substituição definitiva será realizada pela CONTRATANTE ou pela CONTRATADA?

A CONTRATADA responde pela guarda, conservação e manutenção, devendo restituir os bens cedidos ao final da avença (Item 5.9.1 do TR). A substituição definitiva decorrente de obsolescência ou esgotamento da vida útil de bens patrimoniais públicos (despesas de capital) incumbe à CONTRATANTE, ressalvada a hipótese de dano causado por mau uso ou negligência da CONTRATADA.

3. As manutenções corretivas e substituições relativas à infraestrutura predial e aos sistemas fixos incorporados ao imóvel serão de responsabilidade da UFJ, permanecendo sob responsabilidade da CONTRATADA apenas os reparos decorrentes de dano comprovadamente causado por seus empregados ou pela operação inadequada?

À CONTRATADA cabe a manutenção predial ordinária e a conservação das áreas cedidas (Item

4 do ETP). Alterações estruturais e intervenções de grande porte na infraestrutura predial permanecem sob responsabilidade ou autorização expressa da CONTRATANTE.

4. A limpeza, desobstrução, manutenção e destinação dos resíduos das caixas de gordura e de esgoto serão integralmente de responsabilidade da CONTRATADA? Em caso afirmativo, a obrigação alcança apenas as caixas vinculadas diretamente à cozinha ou também a rede geral e as caixas externas da edificação?

A limpeza, desobstrução e destinação de resíduos das caixas de gordura e esgoto vinculadas diretamente à cozinha e áreas operacionais são de responsabilidade da CONTRATADA, sendo vedado o descarte de óleos na rede sanitária (Item 4 do ETP). A manutenção da rede geral externa da edificação cabe à CONTRATANTE.

5. A CONTRATADA deverá custear a calibração de todos os equipamentos de medição utilizados na operação, inclusive daqueles pertencentes ao patrimônio da UFJ e cedidos para utilização?

A CONTRATADA deve custear a calibração e manutenção de todos os equipamentos de medição em uso na operação, inclusive os cedidos pela UFJ (Itens 5.2.13.9 do TR).

6. A CONTRATADA será responsável apenas pela operação, limpeza de filtros e manutenção preventiva dos aparelhos de climatização, ou também deverá custear manutenções corretivas e substituições definitivas dos equipamentos patrimoniais da UFJ?

A CONTRATADA responde pela operação, limpeza de filtros e conservação das unidades sob sua operação. Falhas em equipamentos patrimoniais devem ser notificadas em até 24 horas à CONTRATANTE, cabendo a esta a substituição definitiva do bem público.

7. Considerando que o imóvel dispõe de extintores e instalações de combate a incêndio, solicitamos esclarecer se a inspeção, recarga, manutenção, teste, substituição e regularização dos extintores e demais componentes do sistema de prevenção e combate a incêndio serão de responsabilidade da CONTRATANTE ou da CONTRATADA.

A responsabilidade pela manutenção e regularização do sistema de prevenção e combate a incêndio é compartilhada, dividindo-se entre os aspectos operacionais da área cedida (ônus da CONTRATADA) e os aspectos estruturais do imóvel público (ônus da CONTRATANTE):

Responsabilidades da CONTRATADA:

Extintores Portáteis: A inspeção periódica, recarga, manutenção preventiva/corretiva, testes de pressão/hidrostáticos e a substituição das unidades avariadas ou vencidas localizadas nas instalações físicas cedidas (cozinha, refeitório e áreas operacionais) correm por conta exclusiva

da contratada.

Sistemas de Proteção Específicos da Operação: Manutenção e revisão de sistemas fixos contra incêndio associados à atividade de cozinha industrial (como sistemas de exaustão, coifas e ejetores automáticos de agente extintor).

Fundamentação: Decorre da obrigação de manutenção predial ordinária, conservação e guarda dos bens e espaços públicos cedidos sob cessão onerosa, bem como da observância rigorosa às normas de segurança do trabalho e vigilância sanitária.

Responsabilidades da CONTRATANTE (UFJ / Administração):

Infraestrutura Predial e Macro: Manutenção estrutural da rede hidráulica principal de combate a incêndio do campus/edificação (como bombas de incêndio, reserva técnica de água, tubulações mestre e central de alarme geral do prédio) - em caso de existência.

Regularização Geral do Imóvel: Obtenção e renovação do Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB) ou Certificado de Licenciamento do edifício como um todo, salvo se eventuais exigências do órgão fiscalizador decorrerem de alterações físicas ou operacionais promovidas exclusivamente pela contratada.

8. Considerando que o fornecimento de água na área da cessão onerosa constitui obrigação da CONTRATANTE, mediante ressarcimento pela CONTRATADA, solicitamos esclarecer quem será responsável pelo fornecimento e custeio de solução emergencial, como caminhão-pipa ou abastecimento alternativo, nos casos de interrupção ou desabastecimento não imputável à CONTRATADA.

O fornecimento regular é ressarcido pela CONTRATADA. Em caso de interrupção pública imprevisível, cabe à CONTRATADA custear e prover solução emergencial (como caminhão-pipa) para assegurar a continuidade ininterrupta do serviço público essencial.

9. Solicitamos confirmar a periodicidade exigida para análise da potabilidade da água, tendo em vista que o item 5.11.50 estabelece periodicidade semestral, enquanto o Instrumento de Medição de Resultado menciona análise trimestral.

A CONTRATADA deve observar as normas sanitárias (RDC ANVISA nº 216/2004), prevalecendo a periodicidade fixada no Instrumento de Medição de Resultado (IMR) para fins de aferição de desempenho contratual.

10. Solicitamos esclarecer se a CONTRATADA estará obrigada a fornecer refeições para congressos, solenidades, reuniões, semanas acadêmicas, recepções ou outros eventos institucionais extraordinários. Em caso afirmativo, informar se tais refeições integrarão os quantitativos estimados do contrato ou serão objeto de solicitação e pagamento específico.

O objeto contratual abrange as refeições diárias regulares do Restaurante Universitário. O atendimento a eventos institucionais configura situação excepcional que depende de

autorização prévia e contratação/pagamento específico. Quando solicitado à Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis, com antecedência todos os serviços são encaminhados à preposta da empresa operante no Restaurante Universitário.

No ETP tem-se que a contratação fundamenta-se na imperatividade de garantir a permanência estudantil e a dignidade nas condições de trabalho. Dada a natureza integral de diversos cursos e regimes laborais, a ausência de um Restaurante Universitário (RU) operante compromete a segurança alimentar e nutricional da comunidade acadêmica. O fornecimento de refeições é instrumento basilar da Política de Assistência Estudantil, conforme o Decreto nº 7.234/2010, atuando diretamente como fator de mitigação da evasão escolar e melhoria do desempenho acadêmico.

11. Solicitamos esclarecer se a limpeza, desgorduramento, manutenção preventiva e manutenção corretiva do sistema de exaustão, incluindo coifas, filtros, dutos, exaustores, motores e demais componentes, serão de responsabilidade da CONTRATADA ou da CONTRATANTE, bem como informar a periodicidade mínima exigida para execução dos serviços.

A limpeza, desgorduramento e manutenção preventiva dos sistemas de exaustão, coifas e motores são de responsabilidade integral da CONTRATADA.

12. Considerando que o Termo de Referência estabelece que a CONTRATADA deverá contratar o serviço de internet, solicitamos esclarecer se as unidades dos campi Jatobá e Riachuelo já dispõem de infraestrutura física e lógica necessária à instalação e operação do serviço, incluindo pontos de entrada, cabeamento, eletrodutos, tomadas, pontos de rede e disponibilidade técnica para instalação pela operadora.

Incumbe exclusivamente à CONTRATADA prover e custear toda a infraestrutura de rede e internet necessárias para sua operação (Item 5.8 do TR e item 4 do ETP).

13. Solicita-se disponibilizar o inventário patrimonial atualizado dos móveis, equipamentos e utensílios que serão cedidos à futura CONTRATADA, contendo, no mínimo, estado de conservação, condição de funcionamento e indicação dos bens que serão efetivamente entregues no início da execução contratual, para adequada avaliação dos custos de manutenção e operação.

O Laudo Técnico de Avaliação e a Relação de Bens Inventariados contendo o estado de conservação integram os anexos do Termo de Referência no processo licitatório além de poder ser acessado por meio do Processo nº 23854.009138/2023-23 (documentos SEI 0488228 e 0488229). No referido processo também estão disponíveis os laudos de vistorias antes e depois da entrega das instalações à futura **contratada**.

Importante ainda atentar-se que o item 4.22 do TR alerta que a avaliação prévia do local de

execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00 horas às 12:00 horas e 13:00 às 17:00 horas. E reforça-se ainda que no item 4.34.5 do TR que 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 o Contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

14. Considerando que a unidade dispõe de câmaras frias e que o Termo de Referência não delimita de forma expressa a responsabilidade pela manutenção corretiva, substituição de componentes e reposição definitiva desses equipamentos quando pertencentes ao patrimônio da UFJ, solicitamos esclarecer se a responsabilidade pela manutenção preventiva, manutenção corretiva, substituição de peças, compressores, condensadores, evaporadores e demais componentes das câmaras frias será da CONTRATANTE ou da CONTRATADA.

Em caso de falha da câmara fria pertencente ao patrimônio da UFJ que resulte na perda de gêneros alimentícios armazenados, solicitamos informar quem será responsável pelo ressarcimento dos prejuízos e pela recomposição do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, quando a ocorrência não for imputável à CONTRATADA.

A responsabilidade pela manutenção preventiva, manutenção corretiva e substituição definitiva de peças ou componentes (incluindo compressores, condensadores e evaporadores) de todos os equipamentos cedidos pertence **exclusivamente à CONTRATADA**.

O planejamento estabelece que a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos integrados ao patrimônio da UFJ compõe o escopo do serviço e a estrutura de custos da futura contratada, sem ônus direto adicional para a Administração. A empresa assume a guarda, conservação e o dever de restituir os bens em perfeitas condições de uso ao final da avença.

Sendo a manutenção e o monitoramento contínuo atribuições da CONTRATADA, a perda de insumos por falha de equipamento presume-se responsabilidade da empresa. Todavia, na hipótese em que o evento causador da falha seja comprovadamente **não imputável à CONTRATADA** (ex.: caso fortuito, força maior ou omissão exclusiva da Administração):

A CONTRATADA não será responsabilizada pelo dano material, ante a ausência de nexo de causalidade ou presença de excludente de responsabilidade contratual.

15. Considerando que a CONTRATADA será responsável pela comercialização das refeições aos usuários pagantes, solicitamos esclarecer quais meios de pagamento deverão ser disponibilizados (espécie, PIX, cartão de débito, cartão de crédito e outros), bem como confirmar que os custos e taxas incidentes sobre os meios eletrônicos de pagamento compõem a responsabilidade da CONTRATADA. Caso

contrário, informar a forma de operacionalização prevista pela Administração.

A gestão das vendas aos usuários pagantes é de encargo da CONTRATADA, devendo seguir os parâmetros de operacionalização fixados (Item 5.5 do TR):

- **Meios de Pagamento Obrigatórios:** Espécie (moeda corrente), PIX, cartão de débito, cartão de crédito (mínimo de três bandeiras) e transações eletrônicas via aplicativo e website oficial ("RU UFJ").
- **Custos e Taxas Incidentes:** Compõem **exclusivamente a responsabilidade da CONTRATADA**. O planejamento prevê que a empresa assumirá todos os custos operacionais, bancários ou de intermediação financeira decorrentes da disponibilização dos meios eletrônicos.

16. O Termo de Referência não informa se os postos de trabalho da futura contratação fazem jus ao pagamento de adicional de insalubridade ou de periculosidade. Assim, solicita-se esclarecer se a Administração dispõe de LTCAT, PGR, PCMSO ou laudo técnico que identifique os postos sujeitos ao pagamento desses adicionais, informando, quando aplicável, as funções abrangidas e o respectivo grau de insalubridade ou enquadramento em periculosidade, para adequada composição dos custos da proposta.

A Administração esclarece que **não disponibilizará** LTCAT, PGR, PCMSO ou laudos técnicos de insalubridade/periculosidade para a definição de custos de pessoal, tendo em vista que a presente licitação se classifica como **serviço contínuo sem dedicação exclusiva de mão de obra**.

O objeto do certame é a prestação de serviços de alimentação coletiva com remuneração mensurada estritamente por unidade de refeição efetivamente servida (café da manhã, almoço e jantar). Por não se tratar de serviço prestado com dedicação exclusiva de mão de obra, a Administração não estipula nem fiscaliza a remuneração direta por posto de trabalho individualizado.

A elaboração e manutenção de programas e laudos de segurança do trabalho (como PGR, PCMSO e LTCAT), bem como o enquadramento de suas funções em graus de insalubridade ou periculosidade, constituem obrigação legal e técnica da futura contratada, no exercício de sua autonomia patronal e gerencial, observadas a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) e as Normas Regulamentadoras (NRs) do Ministério do Trabalho e Emprego.

Cabe às licitantes dimensionar e embutir na composição do preço unitário de cada refeição todos os seus custos operacionais, diretos e indiretos, incluindo provisões relativas a eventuais adicionais trabalhistas devidos aos seus empregados, em estrita observância à legislação aplicável e às convenções ou acordos coletivos de trabalho da categoria profissional respectiva.

Diante do exposto, os custos relativos à mão de obra e eventuais adicionais de risco devem decorrer das avaliações e metodologias internas das próprias licitantes.

17. Considerando que o Termo de Referência apresenta metodologia para dimensionamento da mão de obra, mas não estabelece quantitativo mínimo de profissionais por função, entende-se que compete à licitante dimensionar livremente seu quadro de pessoal, desde que assegure o pleno atendimento das obrigações contratuais e dos níveis de serviço previstos no edital. Está correto o entendimento?

A fundamentação técnica para a estimativa de dimensionamento da equipe operacional consta explicitamente no item 5.2.16.5 do TR. O cálculo pauta-se na metodologia científica consagrada da área de Alimentação e Nutrição (GANDRA; GAMBARDELLA, 1983; TEIXEIRA et al., 2010), utilizando o Indicador de Pessoal Total ($IPT = IPF + ISD$), que correlaciona o número total de refeições diárias, o tempo de preparo em minutos e a jornada de trabalho, ajustados pelos períodos de descanso/substituição.

Por tratar-se de serviço contínuo sem dedicação exclusiva de mão de obra, cabe à própria licitante realizar de forma independente o dimensionamento de sua equipe e logística operacional para atender à demanda fixada. A metodologia (IPT) descrita no Termo de Referência atua como referencial técnico de apoio para demonstrar a exequibilidade das propostas.

A operação conta atualmente com uma equipe de 7 funcionários e 2 nutricionistas, sendo constituído de 9 colaboradores no período diurno e 4 no período do jantar (incluindo o suporte de nutricionista). Embora os dados históricos e operacionais relatados sirvam como referência prática, cabe à futura Contratada dimensionar seu próprio quadro operacional de acordo com as metas de produção e regras do Termo de Referência, não havendo obrigação de vinculação rígida aos quantitativos da prestação emergencial anterior.

Permanecemos à disposição para prestar quaisquer esclarecimentos complementares necessários ao aprimoramento do certame.