



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA – UFPB
PROCESSO ELETRÔNICO (SIPAC): 23074.042558/2024-54
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2024-UFPB

Relatório de Avaliação de Proposta por Equipe Técnica

Em conformidade com o Termo de Referência do Pregão nº 03/2024, apresentamos a seguir o relatório de análise da qualificação técnica da licitante Pupo Restaurante e Cozinha Industrial Ltda, com o objetivo de avaliar a conformidade e adequação da documentação apresentada, conforme os critérios estabelecidos.

AValiação da Qualificação Técnica da Licitante PUPPO RESTAURANTE E COZINHA INDUSTRIAL LTDA

1. Introdução

O presente relatório visa fornecer uma avaliação técnica da qualificação da empresa Pupo Restaurante e Cozinha Industrial Ltda, com base nos requisitos dos itens 8.27 a 8.37 do Termo de Referência. A análise abrange a verificação da capacidade técnica da empresa em relação à execução dos serviços de preparo e distribuição de refeições, de acordo com as especificações estabelecidas.

2. Análise dos Itens de Qualificação Técnica

2.1. Item 8.27: Declaração de Conhecimento das Condições da Licitação

A licitante Pupo Restaurante e Cozinha Industrial Ltda atendeu adequadamente a este item, fornecendo uma declaração que confirma o conhecimento pleno do objeto, das condições da contratação e peculiaridades inerentes à natureza dos serviços, que constam no Termo de Referência e nos seus Anexos.

2.2. Item 8.28: Declaração Formal pelo Responsável Técnico

O item 8.28 não se aplica, pois a declaração fornecida atende ao item 8.27.

2.3. Item 8.29: Registro da Empresa no Conselho Regional de Nutricionistas

A licitante apresentou registro no Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª Região (CRN-4). Contudo, de acordo com o Termo de Referência, a regularização junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da 6ª Região (CRN-6) deve ser realizada na formalização do contrato, conforme item 8.29.2.

2.4. Item 8.30: Registro dos Nutricionistas Responsáveis no CRN-6

A nutricionista responsável técnica possui registro no CRN-4. A regularização no CRN-6 deverá ser efetivada na formalização do contrato, conforme estipulado.

2.5. Item 8.31: Comprovação de Vínculo Formal com os Profissionais

A licitante demonstrou a comprovação de vínculo formal com a nutricionista responsável técnica por meio de contrato de trabalho, atendendo assim aos requisitos deste item.

2.6. Item 8.32: Comprovação de Aptidão Técnica

Dentre os atestados de capacidade técnica apresentados pela licitante, foram considerados para atendimento do item os seguintes atestados:

•**Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)**: Atestado referente ao fornecimento médio de 12.140 refeições mensais de novembro/2017 a dezembro/2018.

•**Universidade Federal Rural do Semi-Árido (UFERSA)**: Atestado indicando fornecimento de 596.031 refeições de novembro/2018 a outubro/2022.

A análise dos atestados confirma que a empresa atende à exigência de fornecimento de, no mínimo, 50% das refeições estimadas para o contrato, superando esse limite com um total de 651.823 refeições no período de dois anos não consecutivos.

2.7. Item 8.33: Quadro Quantitativo de Mão de Obra

A licitante forneceu o quadro quantitativo de mão de obra, incluindo funções, quantidades, qualificações mínimas e escala de trabalho. No entanto, recomenda-se uma análise adicional para assegurar que a equipe proposta é adequada para as especificidades e a complexidade do contrato. Ajustes na fase de implantação e execução serão necessários para assegurar a conformidade e a eficiência operacional.

2.8. Item 8.34: Lista de Equipamentos e Utensílios

A licitante apresentou a lista de equipamentos e utensílios necessários para a execução dos serviços. Entretanto, é recomendável realizar uma revisão detalhada do planejamento de implantação dos equipamentos para garantir que eles atendam às especificações operacionais e técnicas estabelecidas no Termo de Referência. Ajustes na fase de implantação e execução poderão ser necessários para assegurar a conformidade e a eficiência operacional.

2.9. Item 8.35: Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais

A licitante atendeu a este item ao apresentar o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais da UNIRIO e UFERSA, conforme exigido.

2.10. Item 8.36: Projeto Arquitetônico

O projeto arquitetônico do Restaurante Universitário será apresentado na formalização do contrato, conforme previsto no Termo de Referência.

2.11. Item 8.37: Documentação Complementar para Cooperativas

Este item não se aplica, uma vez que a empresa não se enquadra como cooperativa.

3. Conclusão

Salvo melhor análise da PRA/CPL, a licitante Pupo Restaurante e Cozinha Industrial Ltda. atende aos requisitos técnicos estabelecidos no Termo de Referência para o Pregão nº 03/2024. Recomendamos a realização de visita técnica aos Restaurantes Universitários da UFPB para adequação do planejamento apresentado para mão de obra, equipamentos e utensílios, de acordo com as especificidades do contrato.

João Pessoa, 23/08/2024

Daniela Karla Medeiros Vasconcelos
Superintendente de Restaurantes Universitários
SIAPE 1894050