

UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ

Estudo Técnico Preliminar 17/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23204.007339/2026-93

2. Descrição da necessidade

2.1. Trata-se de planejamento de contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de alimentação e nutrição para operacionalização do Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal do Oeste do Pará — UFOPA, campus sede Santarém/PA, compreendendo a produção e distribuição de café da manhã, almoço e jantar.

2.2. O Restaurante Universitário da UFOPA, em funcionamento desde 9 de março de 2020, constitui equipamento essencial de assistência estudantil. A interrupção dos serviços comprometeria diretamente a permanência dos estudantes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

2.3. A contratação se coaduna com as diretrizes da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), que no art. 5º, § 1º, II, de seu regulamento (Lei nº 14.914, de 3 de julho de 2024) estabelece a **alimentação** como uma das áreas a serem enfocadas em seu âmbito de aplicação, objetivando, entre outras, a “democratização das condições de permanência dos estudantes na educação pública superior” (art. 2º, I), “minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão da educação superior” (art. 2º, II), “reduzir as taxas de retenção e evasão” (art. 2º, III), “contribuir para a promoção da melhoria de desempenho acadêmico, inclusão social pela educação e diplomação dos estudantes” (art. 2º, IV).

2.4. Dessa forma, promover a segurança alimentar e nutricional da comunidade a ser atendida evita a evasão de discentes por falta de acesso à alimentação adequada. Destaque-se que, no entorno dos Campus da UFOPA, há pouca oferta de restaurantes com preços acessíveis que ofereçam refeições de qualidade. Com a principal refeição do dia sendo feita por uma empresa que possa distribuir nas dependências dos Campis da Universidade contribui-se para a permanência da comunidade dentro da instituição e evita-se custos com deslocamentos, elementos que devem ser levados em conta, principalmente, quando se consideram os estudantes em situação de vulnerabilidade social.

2.5. Estima-se que o RU atenderá aproximadamente **280.000 refeições/ano** (70.000 cafés da manhã, 140.000 almoços, 70.000 jantares), beneficiando diretamente a comunidade acadêmica da UFOPA na sede.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Pró-reitoria de Gestão Estudantil	Luamim Sales Tapajós

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos necessários para o correto atendimento da necessidade objeto da pretensa contratação são os seguintes:

- 4.1. O serviço deverá funcionar diariamente, de segunda à sexta-feira, exceto em dias de feriados nacionais e/ou locais e /ou pontos facultativos (esses últimos conforme calendário acadêmico da UFOPA).
- 4.2. O horário de entrega das marmitas poderá ser alterado, de acordo com a determinação da Gestão/Fiscalização do Contrato, após comunicação formal com antecedência mínima de 72 horas.
- 4.3. Durante o horário de entrega, um(a) funcionário da Contratada deverá estar presente para acompanhar e orientar as atividades desenvolvidas, esclarecendo toda e qualquer dúvida suscitada, a fim de evitar possíveis erros;
- 4.4. As reservas e vendas dos créditos de refeições devem ser realizados de segunda a sexta-feira; sendo que o horário de atendimento no caixa será de 07:30 às 09:00 hrs para o serviço do almoço e de 13:30 às 15:00 hrs para o serviço do jantar, a empresa deve destacar um(a) funcionário para cada campi para executar esse serviço, havendo necessidade de suporte eletrônico computadores, internet, etc e mobiliário: mesas, cadeiras, armários, etc., esses serão disponibilizados pela Contratante e devem ter seu uso selado pela Contratada;
- 4.5. Nas instalações do Campi está vedada a comercialização dos seguintes itens: Bebidas alcoólicas; artigos de tabacaria; remédios; bilhetes lotéricos; caça-níqueis; jogos de azar; substâncias que causem dependência física ou psíquica (Lei nº 11.343, de 23 de agosto de 2006 e suas alterações); salgados e lanches em geral; outros produtos que não sejam refeições.
- 4.6. A Contratada deverá manter atualizada e disponível à Ufopa a seguinte documentação para inspeções pertinentes, conforme RDC nº 216/2004, 275/2002, 12/2001, todas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Portaria CVS nº 5/2013 – SP e Portaria nº 326/1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, e seus desdobramentos.
- 4.7. A contratada será a única responsável pela produção, fornecimento e distribuição das refeições no local previsto neste Termo de Referência;
- 4.8. Os cardápios serão elaborados pelo(a) nutricionista da contratada, e submetidos à aprovação do(a) nutricionista responsável da contratante, com no mínimo 12 (doze) dias de antecedência, podendo este solicitar a adequação dos itens que julgar necessário;
- 4.9. A contratada disponibilizará via e-mail à contratante o cardápio das refeições e após aprovação da contratante, a contratada deverá divulgar na entrada do refeitório com o respectivo Valor Calórico Total (VCT), com antecedência mínima de 7 (sete) dias;
- 4.10. A contratada deverá adquirir matéria-prima de fornecedor idôneo de alimentos com os devidos registros de acordo com as normas de vigilância sanitária vigentes, devendo ser recusadas matérias-primas de origem duvidosa. Como medida de controle, a contratada deverá manter disponível à contratante pasta com todos os fornecedores atualizados em formulário próprio para quaisquer intercorrências;
- 4.11. Qualquer alteração no cardápio previamente aprovado deverá ser formalmente reportada a(o) nutricionista da contratante com antecedência mínima de 48 horas, devidamente justificada;
- 4.12. A contratada deve disponibilizar juntamente ao cardápio mensal, a lista de itens que serão utilizados em cada preparação (fichas técnicas);
- 4.13. Os cardápios deverão ser elaborados considerando as normas técnicas em concordância com as legislações citadas anteriormente no item 8, ou seja, de acordo com normas de higiene e manipulação de alimentos conforme RDC's da ANVISA;
- 4.14. É responsabilidade da contratada dispor de todos os componentes do cardápio em quantidades adequadas para servir a todos os usuários.
- 4.15. A contratação será de natureza continuada, uma vez que se trata de um serviço que, pela sua essencialidade, visa atender uma necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando o funcionamento das atividades finalísticas da Ufopa, de modo que sua interrupção pode comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional. Nesse sentido, a duração inicial do contrato será de 12 (doze) meses, nos termos dos arts. 105 e seguintes, da **Lei nº 14.133/2021**.

4.16. Ao final da contratação, a empresa deverá promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.

4.17. A Contratada deverá adotar os seguintes critérios e práticas de sustentabilidade:

Quanto ao uso racional da água:

- Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo a Contratada atuar como facilitador de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas;
- Identificar e corrigir possíveis vazamentos;
- Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos;
- Quanto à eficiência energética;
- A Contratada deve desenvolver junto aos seus funcionários programas de racionalização do uso de energia;
- Verificar com periodicidade os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de eventuais chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem indicar sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
- Sugerir à Contratante, locais e medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outros.

Quanto ao gerenciamento de resíduos sólidos:

- A Contratada deve responsabilizar-se pela destinação final ambientalmente adequada de resíduos e pela disposição final ambientalmente adequada de rejeitos gerados nas atividades objetos deste Termo de Referência, de acordo com as disposições da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010);
- A Contratada deverá realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados, destinando-os, preferencialmente, à associações e cooperativas de catadores de materiais recicláveis, nos termos do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- Os resíduos sólidos deverão ser devidamente acondicionados de acordo com a sua natureza, sendo os resíduos sólidos de origem alimentar armazenado temporariamente sob refrigeração até o momento de sua remoção;
- Nas etapas de planejamento, aquisição de gêneros e produção do cardápio diário deverá ser observada a possibilidade de aproveitamento ao máximo dos alimentos, a partir da utilização de técnicas específicas para cada etapa do processo produtivo das refeições;
- Objetivando minimizar os impactos negativos pela disposição inadequada de óleos e gorduras diretamente na rede de esgotos, a Contratada deverá providenciar destinação final ambientalmente adequada a estes úmidos, a exemplo de encaminhamento à cooperativas e/ou empresas que os transformem em produtos comercializáveis;
- Todos os procedimentos de gerenciamento de resíduos a serem adotados pela empresa deverão estar descritos no Manual de Boas Práticas e Procedimentos Padronizados (POP's).

Quanto às demais orientações da Instrução Normativa nº 01/2010, do Ministério do Planejamento, pertinentes a este TR:

- Deve-se usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.18. A Contratada deve observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

4.19. A Contratada deve prever a destinação ambiental adequada de pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

4.20. O enquadramento das categorias profissionais que serão empregadas no serviço, dentro da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), é o seguinte: Nutricionista - CBO 2237-10;

Classificação e enquadramento do objeto

4.21. A necessidade apresentada neste estudo se enquadra como serviços contínuos, conforme o art. 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021, pois envolve serviços contratados para a manutenção da atividade finalística da Administração, decorrentes de uma necessidade permanente e prolongada.

4.22. O objeto deste estudo se enquadra também como serviço comum, conforme o art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, pois possui padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais de mercado.

4.23. Portanto, sendo uma contratação de um serviço comum, a solução deverá ser licitada por meio da modalidade pregão, por força do art. 29, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021.

Justificativa para Exigência de Estrutura Administrativa Local

4.24. A exigência de que a futura Contratada possua ou venha a instalar um escritório com estrutura administrativa mínima no município de Santarém/PA justifica-se pela complexidade, essencialidade e volume da prestação dos serviços continuados de alimentação no Restaurante Universitário, fundamentada nos seguintes pontos:

- **Pronta Resposta e Continuidade Operacional:** O fornecimento estimado de 280.000 refeições/ano exige funcionamento diário e rigoroso (café da manhã, almoço e jantar). Qualquer falha no abastecimento, quebra de equipamentos ou interrupção produtiva impacta diretamente a política de assistência estudantil. A estrutura local é indispensável para garantir um tempo de resposta imediato na resolução de crises e substituição emergencial de insumos, evitando a paralisação do serviço.
- **Gestão Logística em Região Complexa:** O município possui dinâmicas logísticas próprias, com forte dependência das malhas fluvial e rodoviária, frequentemente impactadas por fatores climáticos sazonais. O gerenciamento diário de alto volume de gêneros alimentícios, especialmente os perecíveis, exige ancoragem administrativa local para articular fornecedores regionais, mitigar riscos de desabastecimento e assegurar o cumprimento das normas sanitárias da ANVISA.
- **Gestão de Recursos Humanos e Fiscalização:** O serviço demanda a alocação de equipe presencial para preparo, distribuição e atendimento nos caixas. Um escritório na sede da execução é imperativo para dar suporte ao preposto da empresa, gerir rotinas ágeis de departamento pessoal (admissões, exames ocupacionais, cobertura imediata de faltas) e viabilizar reuniões tempestivas de alinhamento com a equipe de fiscalização do contrato da instituição.

Catálogo eletrônico de padronização

4.25. Consultando o Portal Nacional de Contratações Públicas (<https://www.gov.br/pncp/pt-br/catalogo-eletronico-de-padronizacao>), verifica-se que a solução em estudo não consta no rol de itens padronizados. Portanto, não será possível a utilização do Catálogo Eletrônico de Padronização de que trata a Portaria SEGES/ME nº 938, de 2 de fevereiro de 2022.

5. Levantamento de Mercado

Foram analisadas as seguintes alternativas para atendimento da necessidade:

5.1. Alternativa 1 — Autogestão (execução direta pela UFOPA): Consiste na operacionalização do RU com servidores públicos efetivos. Exige concurso público para cargos técnicos, aquisição centralizada de gêneros via licitação específica e investimento massivo em ativos. **Desvantagens:** Inviabilidade de contratação de pessoal no curto prazo; custos elevados com folha de pagamento; dificuldade de reposição de pessoal em caso de afastamentos.

5.2. Alternativa 2 — Execução Indireta (contratação de empresa especializada): Consiste na terceirização integral dos serviços, cabendo à UFOPA a fiscalização contratual. **Vantagens:** Experiência já consolidada na UFOPA (Contrato nº 002/2020); transferência de riscos operacionais e trabalhistas à Contratada; foco da Administração na atividade-fim; flexibilidade para ajustes de demanda; possibilidade de aplicação de IMR com glosas por desempenho.

5.3. Alternativa 3 — Sistema misto: Consiste na Administração adquirir os gêneros alimentícios e a empresa contratada executar apenas o preparo e distribuição. **Desvantagens:** Complexidade logística de aquisição centralizada; risco de desabastecimento por falha no processo licitatório de gêneros; dificuldade de responsabilização sanitária.

5.4. Conclusão do Levantamento: A execução indireta (Alternativa 2) é a solução mais adequada, considerando a experiência exitosa desde 2020, a transferência de riscos e a economicidade demonstrada.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução consiste na contratação de empresa especializada para operacionalização integral do Restaurante Universitário da UFOPA em Santarém/PA, compreendendo:

- a) Produção e distribuição de café da manhã: **70.000 refeições/ano**, compostas por carboidrato, alimento proteico, café, leite e fruta fresca.
- b) Produção e distribuição de almoço: **140.000 refeições/ano**, compostas por arroz, feijão, farinha, guarnição, proteína, opção vegetariana, duas saladas, suco e fruta.
- c) Produção e distribuição de jantar: **70.000 refeições/ano**, mesma composição do almoço.

6.2. Total estimado: **280.000 refeições/ano**.

6.3. Os serviços serão executados nas dependências do RU da UFOPA, em área de produção fornecida pela Contratante, cabendo à Contratada a disponibilização de equipamentos complementares, utensílios, insumos, GLP e mão de obra.

6.4. A Contratada será integralmente responsável pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, pelo plano de manutenção anual, e pela contratação de empresa especializada em *food service* com atendimento em Santarém/PA.

6.5. A gestão contratual será baseada em resultados, com aplicação mensal do IMR, composto por 7 indicadores com pesos, metas e fatores de glosa progressiva.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE ANUAL
1	Almoço / Jantar	Refeição	210.000
2	Café da manhã	Refeição	70.000
TOTAL ESTIMADO	280.000		

As quantidades foram estimadas com base no histórico de consumo do contrato vigente (Contrato nº 002/2020) e no número de alunos matriculados na sede Santarém.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 4.470.200,00

8.1. Optou-se por utilizar a opção de pesquisa de preço por meio do Painei Governamental "Compras.gov.br", cujo resultado foi indexada, em sua integridade, nos autos do processos.

QUADRO 1. Demonstrativo do cálculo para estimativa do valor global:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Catser	Unidade de Medida	Qtde	Valor Unitário Máximo Aceitável	Valor Total Máximo Aceitável
1	Produção e distribuição de refeição (almoço e jantar) -	5320	Unidade	210.000	R\$ 18,90	R\$ 3.969.000,00
2	Produção e distribuição de refeição (Café) para o Restaurante Universitário da Ufopa	15210	Unidade	70.000	R\$ 7,16	R\$ 501.200,00

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A presente contratação será realizada em lote único, englobando a produção e distribuição de café da manhã (Item 1) e almoço/jantar (Item 2). A decisão pelo não parcelamento do objeto fundamenta-se na inviabilidade técnica e na ausência de vantajosidade econômica na divisão da solução.

9.2. Embora a regra geral da Administração Pública vise o parcelamento para ampliar a competição e evitar a concentração de mercado, as peculiaridades da operacionalização de um Restaurante Universitário (RU) impõem o agrupamento dos itens, sob pena de severos prejuízos ao erário e à segurança alimentar da comunidade acadêmica. Os motivos que inviabilizam o parcelamento são:

9.2.1. Perda da Responsabilidade Técnica e Sanitária: Conforme as diretrizes do Tribunal de Contas da União, o parcelamento não é recomendável quando, em contratações de serviços, houver o risco de perda da responsabilidade técnica devido à pluralidade de prestadores. Caso o serviço fosse dividido (ex: uma empresa para o café da manhã e outra para o almoço/jantar), haveria duas pessoas jurídicas distintas compartilhando a mesma infraestrutura física, os mesmos equipamentos e as mesmas áreas de armazenamento da UFOPA. Essa sobreposição impossibilitaria a identificação do agente causador em caso de contaminação cruzada, falhas de higienização ou surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), inviabilizando a responsabilização civil, sanitária e administrativa da contratada.

9.2.2. Aumento dos Custos Globais da Contratação: O parcelamento deve ser evitado quando resulta em aumento dos custos globais da contratação. A divisão do escopo exigiria que cada empresa mobilizasse sua própria estrutura gerencial, nutricionista Responsável Técnico (RT), equipe de limpeza, controle de pragas, plano de contingência e logística de abastecimento na região. A duplicidade desses custos fixos seria inevitavelmente repassada aos preços unitários das refeições, ferindo o princípio da economicidade. O lote único garante a economia de escala, otimizando o uso da mão de obra contínua e dos recursos materiais.

9.2.3. Dificuldades Administrativas na Gestão Contratual: A segregação do objeto geraria um cenário em que os benefícios do parcelamento não compensam o aumento do custo e das dificuldades administrativas da gestão contratual. A convivência de múltiplas equipes terceirizadas no mesmo espaço físico geraria conflitos diários sobre a manutenção de equipamentos, reposição de utensílios, rateio de consumo de gás (GLP) e limpeza das áreas comuns (desengorduramento de coifas, limpeza de caixas de gordura), demandando um esforço de fiscalização desproporcional por parte da Administração e elevando o risco de inexecução parcial do serviço.

9.3. Diante do exposto, o agrupamento dos itens em um único lote mostra-se a única estratégia tecnicamente viável para resguardar a segurança higiênico-sanitária da operação, manter a cadeia de responsabilidade técnica intacta e assegurar a proposta mais vantajosa para a Administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não se verifica contratações correlatas e/ou interdependentes relacionadas ao objeto deste Estudo Técnico Preliminar.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Considerando que a instalação do Restaurante Universitário se coaduna com as diretrizes da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), que no art. 5º, § 1º, II, de seu regulamento (Lei nº 14.914, de 3 de julho de 2024) estabelece a **alimentação** como uma das áreas a serem enfocadas em seu âmbito de aplicação, considerando que o modelo de concessão que se pretende adotar já é utilizado nessa IES e é largamente utilizado em outras Ifes e reconhecido no âmbito do próprio Tribunal de Contas da União e considerando que há recursos orçamentários alocados para atender esta despesa, no âmbito do PNAES, conclui-se haver alinhamento para a contratação pretendida. Além disto, o Plano de Gestão Orçamentário (PGO/2026, pg. 33) prever o orçamento de R\$ 4.420.350,00 para 2026. O orçamento para 2027 ainda será previsto. O valor para o exercício seguinte será objeto de inclusão para o próximo planejamento, uma vez que o prazo de 12 meses de vigência do contrato extrapola o exercício vigente. Assim sendo, ainda que o valor orçado para 2026 é menor que o valor previsto para o contrato (R\$ 4.470.200,00, isto será ajustado para o próximo exercício.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A execução dos serviços decorrente da concessão descrita neste planejamento promoverá:

12.1. O fornecimento de refeições à comunidade acadêmica de qualidade e em de acordo com a legislação sanitária;

12.2. O atendimento aos alunos em situação de vulnerabilidade socioeconômica, proporcionando condições para a permanência estudantil;

12.3. A otimização e melhor execução dos serviços contratados, por ser essa a atividade fim da empresa, em decorrência dos princípios de eficiência;

12.4. Melhor gestão dos recursos financeiros, recursos humanos e de materiais;

12.5. Satisfação do público usuário.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. A Equipe de Planejamento informa que não existem providências a serem adotadas pela Administração em relação a contratação em estudo.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Consumo de energia – o uso da energia elétrica no Campus é destinado à iluminação geral, climatização, equipamentos elétricos e eletrodomésticos em geral. E medidas devem ser adotadas para a redução de custos, como o desligamento de todos os equipamentos eletrônicos após o uso, além de campanhas educativas para o seu uso consciente.

14.2. Lançamento de efluente – a destinação correta dos efluentes é um fator de grande importância, pois alguns tipos de resíduos não podem ser lançados na rede de esgoto sem um pré-tratamento. Uma medida simples seria a adoção de caixas de óleo e gordura, pois este tipo de estabelecimento gera uma grande quantidade de efluente e, quando este material não é retido, pode gerar obstrução nas tubulações, causando odores desagradáveis e transbordamento.

14.3. Consumo de água – a água utilizada no Campus pode ser usada na higienização e preparo dos alimentos, limpeza de louças, higienização do ambiente e uso pessoal. É de suma importância estimular ações que incentivem o consumo consciente da água.

14.4. Geração de resíduos sólidos – os resíduos gerados no Campus, em sua grande maioria, são os orgânicos e os descartáveis (papel, papelão, plástico, latas, etc.). Os resíduos orgânicos devem ser separados e podem ser utilizados para compostagem (servindo como adubo para um possível cultivo de horta), podendo a empresa realizar doações para projetos dentro da Ufopa. Com relação aos descartáveis, os mesmos devem ser separados e destinados à coleta seletiva.

14.5. Reaproveitamento do óleo de cozinha – o óleo utilizado não deve ser lançado na rede coletora de esgoto, deverá ser separado para coleta seletiva.

14.6. Coleta Seletiva – a concessionária deverá providenciar a separação e coleta seletiva dos resíduos recicláveis.

14.7. Educação Ambiental – deverão ser providenciadas campanhas de educação ambiental nas dependências dos Campis, não só voltadas para o consumo consciente de água, energia e coleta seletiva, mas também para que haja redução do desperdício de alimentos. Ações de educação ambiental poderão atingir funcionários e usuários, podendo ser realizadas palestras e treinamentos, bem como utilização de recursos visuais como alertas para a redução do desperdício, sendo afixados em locais de grande circulação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Os custos e condições levantados nos Estudos Técnicos Preliminares apontam para a viabilidade da contratação, haja vista que o objeto da contratação é de interesse público e está dentro do orçamento previsto, conforme mencionado neste documento. Além disto, o valor licitado pode ser menor que o da média/mediana obtida no âmbito da pesquisa, visto que a licitação visa o menor preço, o que pode diminuir o valor do contrato em relação ao máximo aceitável definido nos termos deste documento e no Termo de Referência. Posto isto, é lúcido ressaltar que o objeto do contrato atende a uma das principais políticas de assistência estudantil e que tem vital importância para esta Universidade, que recebe diversos estudantes historicamente vulneráveis, como indígenas que saem de suas aldeias e chegam à cidade sem condições financeiras para a sua própria subsistência. Da mesma forma, são os estudantes quilombola, ribeirinhos, e o grande número de estudantes pobres que dependem deste instrumento para a permanência e conclusão de curso. Por conseguinte, não é exagero ressaltar que o Restaurante Universitário é um dos principais instrumentos para a manutenção da permanência e conclusão de curso. Quanto aos aspectos estruturais, é importante mencionar que o Restaurante Universitário da Ufopa está em pleno funcionamento; ou seja, possui estrutura suficiente para o bom funcionamento, não requerendo recurso extra para aquisição de máquinas e equipamentos. Assim, com recursos previstos e estruturas bem definidas resta declarar a viabilidade para a nova contratação, uma vez que o contrato vigente está se exaurindo.

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](#).

Despacho: Nutricionista

DANIEL SANTOS DE CASTRO

Membro da comissão de contratação

Despacho: Nutricionista

MARCELLO DE LIMA BAIMA

Membro da comissão de contratação

Despacho: Administrador

EMERSON FERNANDES DE SOUZA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 02/09/2026 às 17:58:10.

Despacho: Pró-Reitor de Gestão Estudantil

LUAMIM SALES TAPAJOS

Autoridade competente

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 - Documento_2_Anexos_Tecnicos_RU.docx (68.11 KB)

ANEXOS TÉCNICOS

Anexo I

Café da manhã: pão ou cuscuz (com opção sem glúten, quando aplicável), acompanhados de manteiga, ovo ou queijo muçarela ou queijo coalho, café e leite servidos separadamente, e uma fruta ou, em até 10 (dez) datas comemorativas por ano, produto de confeitaria (bolo ou panetone).

Almoço e jantar: arroz, feijão, farinha, guarnição, proteína, opção vegetariana, duas opções de salada, suco e fruta como única sobremesa.

É vedada a repetição da mesma fruta no café da manhã, almoço e jantar de um mesmo dia.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DAS REFEIÇÕES

1. Disposições Gerais

As refeições deverão ser planejadas pelo Responsável Técnico da Contratada, observando:

Guia Alimentar para a População Brasileira;

Dietary Reference Intakes (DRIs);

RDC nº 216/2004 da ANVISA;

Resoluções do Conselho Federal de Nutrição;

hábitos alimentares regionais;

sazonalidade dos alimentos;

alimentação adequada e saudável.

Os cardápios deverão ser elaborados em ciclos mínimos de quatro semanas e submetidos previamente à aprovação da fiscalização da Contratante.

2. Café da Manhã

O café da manhã deverá fornecer aproximadamente 20% a 25% das necessidades energéticas diárias, observando o equilíbrio nutricional e a oferta de alimentos in natura ou minimamente processados.

Cada refeição deverá conter obrigatoriamente:

I – Um carboidrato

pão francês;

ou

cuscuz.

Observação: deverá ser disponibilizada opção sem glúten para atendimento aos usuários com intolerância ao glúten ou doença celíaca, quando previamente cadastrados pela Contratante.

II – Um alimento proteico

Alternadamente:

ovo;

ou

queijo muçarela;

ou

queijo coalho.

III – Bebidas

Servidas separadamente:

café;

leite.

Adoçante natural e açúcar deverão permanecer disponíveis conforme padrão da Contratante.

IV – Fruta

Será fornecida uma fruta fresca por refeição, obedecendo ao per capita estabelecido no Anexo II.

Não poderá haver repetição da fruta servida no mesmo dia.

Assim:

a fruta do café da manhã deverá ser diferente da fruta do almoço;

a fruta do almoço deverá ser diferente da fruta do jantar.

V – Produto de confeitaria

Será fornecida uma porção de bolo e/ou panetone em até 10 (dez) datas comemorativas por ano (tais como São João, Páscoa, aniversário da UFOPA e Natal), respeitando o per capita mínimo de 100 g por pessoa.

O tipo ou sabor do bolo deverá ser compatível com a data comemorativa, por exemplo: São João – bolo de macaxeira, milho ou similares; Páscoa – bolo de chocolate.

As datas contempladas serão informadas formalmente pela(o) Nutricionista da UFOPA, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias corridos, para a devida inclusão no cardápio mensal.

3. Almoço

O almoço deverá fornecer aproximadamente 900 kcal, observando a seguinte distribuição de macronutrientes:

carboidratos: 40% a 60%;

proteínas: 10% a 30%;

lipídios: 25% a 35%.

A refeição será composta por:

arroz;

feijão;

farinha de mandioca;

guarnição;

prato principal;

opção vegetariana;

duas opções de saladas;

suco;

uma fruta como sobremesa.

Não será fornecida sobremesa doce.

4. Jantar

O jantar seguirá os mesmos padrões nutricionais estabelecidos para o almoço.

Será composto por:

arroz;

feijão;

guarnição;

prato principal;

opção vegetariana;

duas opções de saladas;

suco;

uma fruta como sobremesa.

A fruta servida no jantar deverá ser diferente da ofertada no café da manhã e no almoço.

5. Sobremesas

A sobremesa será composta exclusivamente por frutas frescas, observando:

sazonalidade;

qualidade;

grau adequado de maturação;

higiene;

per capita estabelecido no Anexo II.

Não será permitido o fornecimento de:

bolos;

pudim;

gelatina;

manjar;

mousses;

doces industrializados;

doces em calda;

sobremesas confeitadas.

Observação: Os itens relacionados acima poderão ser fornecidos, excepcionalmente, em datas comemorativas ou alusivas, desde que haja alinhamento prévio entre a Contratante e a Contratada, conforme a demanda e a conveniência de ambas as partes, sem que essa alteração implique acréscimo ou supressão de custos, reequilíbrio econômico-financeiro, compensações, perdas ou ganhos para qualquer das partes, mediante prévio e mútuo acordo formalizado.

6. Frequência das Preparações

carne bovina: 6 a 8 vezes/mês;

filé de frango: 5 a 8 vezes/mês;

peixe: mínimo de 4 vezes/mês;

carne suína: máximo de 2 vezes/mês;

embutidos: máximo de 2 vezes/mês;

vísceras: máximo de 2 vezes/mês;

preparações de maior densidade energética: máximo de 2 vezes/mês.

Anexo II

Tabela de per capita.

Frutas. As frutas disponibilizadas deverão conter, no mínimo, o seguinte per capita:

FRUTA	FORMA PARA DISPOSIÇÃO	PER CAPITA
Abacaxi	Fatia	80 a 100g
Banana	Unidade	60 a 80 g
Laranja	Unidade	80 a 100 g
Tangerina	Unidade	80 a 100 g
Maçã	Unidade	80 a 100 g
Manga	Unidade	100 a 130 g
Mamão	Fatia	100 a 120 g
Melancia	Fatia	120 a 140 g
Melão	Fatia	120 a 140 g
Pera	Unidade	a 100 g

Abaixo destaca-se os valores mínimos de per capita de preparações que poderão ser inseridas no cardápio do RU:

Preparação com Frango	Per capita (grama)
Estrogonofe de frango	140 g
Frango xadrez	140 g
Frango a milanesa	120 g
Filé de frango grelhado	120 g
Isca de frango	130 g
Frango com molho	150 g

Frango assado (coxa/sobrecoxa)	180 g
Filé de frango à parmegiana	140 g
Frango ensopado	160 g
Frango à rolê	140 g
Preparação com Carne Bovina	Per capita (grama)
Bife de panela	150 g
Carne de sol na chapa	150 g
Isca de carne na chapa	130 g
Carne moída à jardineira	120 g
Bisteca bovina	160 g
Carne assada de panela	130 g
Bife à milanesa	130 g
Carne ensopada	140 g
Preparação com Pescado	Per capita (grama)
Peixe frito	160 g
Peixe ao escabeche	180 g
Isca de peixe	150 g
Preparação com Carne Suína	Per capita (grama)
Bisteca suína	180 g
Lombo assado	140 g
Preparação com Embutidos	Per capita (grama)
Linguiça calabresa assada	140 g
Linguiça toscana assada	140 g
Linguiça toscana assada em rodela,	180 g

com legumes	
Outras preparações	Per capita (grama)
Feijoada completa	220 g
Vatapá de frango	180 g
Vatapá de camarão	160 g
Vatapá de charque	180 g
Lasanha	200 g
Suflê	200 g
Preparações vegetarianas	Per capita (grama)
Soja com legumes	160 g
Picadinho de proteína (grosso) de soja com legumes	160 g
Lasanha de soja	200 g
Hambúrguer de soja	02 unidades pequenas (80 g cada) ou 01 unidade grande (160 g)
Panqueca de soja	200 g
Macarronada de soja	180 g
Escondidinho de soja	200 g
Bolinho de soja ou croquete de soja	04 unidades pequenas (40 g cada) ou 02 unidades grandes (80 g)
Estrogonofe de proteína de (grossa)	160 g
Batata recheada de soja	02 batatas recheadas de aproximadamente 80 g cada
Torta de soja	200 g
Vatapá de soja	160 g
Almôndega de soja	02 unidades grandes de 80 g cada

Fricassê de legumes	160 g
Hambúrguer de legumes	02 unidades pequenas (80 g cada) ou 01 unidade grande (160 g)
Panqueca de legumes	180 g
Suflê de legumes	150 g
Berinjela recheada	02 unidades com 50 g cada
Lasanha vegetariana	200 g
Sucos (polpas)	Per capita (ml)
Acerola	200 ml
Abacaxi	200 ml
Taperebá	200 ml
Cupuaçu	200 ml
Goiaba	200 ml
Manga	200 ml

Anexo III

Matriz de Responsabilidades (RACI):

Atividade	Gestor	Fiscal Técnico	Fiscal Administrativo	Nutricionista UFOPA	Contratada
Aprovação de cardápio	A	C	-	R	C
Aplicação do IMR	A	R	C	C	I
Medição dos serviços	A	R	C	C	I
Recebimento provisório	A	R	C	C	I
Pagamento	A	C	R	-	I

Legenda:

R (Responsible): executa a atividade;

A (Accountable): autoridade responsável pela decisão;

C (Consulted): deve ser consultado;

I (Informed): deve ser informado.



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP N° 2/2026 - PROGES (11.01.28)

(N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 02/09/2026 18:44)

DANIEL SANTOS DE CASTRO

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

DAE (11.01.28.01)

Matrícula: ###153#1

(Assinado digitalmente em 02/09/2026 18:46)

EMERSON FERNANDES DE SOUZA

ADMINISTRADOR

PROGES (11.01.28)

Matrícula: ###934#1

(Assinado digitalmente em 02/09/2026 18:52)

LUAMIM SALES TAPAJOS

PRO-REITOR(A) - TITULAR

PROGES (11.01.28)

Matrícula: ###254#9

(Assinado digitalmente em 02/09/2026 18:47)

MARCELLO DE LIMA BAIMA

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

CPUAN (11.01.28.01.06)

Matrícula: ###806#8

Visualize o documento original em <https://sipac.ufopa.edu.br/documentos/> informando seu número: 2, ano: 2026,
tipo: **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP**, data de emissão: 02/09/2026 e o código de verificação:
f53131b6c5