

UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

Estudo Técnico Preliminar 16/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23520.005419/2026-21

2. Descrição da necessidade

O Campus Reitor Edgard Santos - CRES da Universidade Federal do Oeste da Bahia - UFOB abriga os Centros das Ciências Biológicas e da Saúde - CCBS, das Ciências Exatas e das Tecnologias - CCET e das Humanidades - CEHU, desenvolvendo cotidianamente atividades de ensino, pesquisa, extensão e gestão que envolvem estudantes, servidores, colaboradores terceirizados e visitantes da comunidade externa. Toda essa estrutura abarca um público de mais de três mil pessoas por dia transitando nas dependências do campus.

Dentre as unidades prediais disponíveis no CRES temos o Pavilhão do Restaurante Universitário - RU, concebido e estruturado para a produção e distribuição de refeições. O RU é composto por área de recepção e armazenagem, câmaras frias, dependências destinadas ao preparo de refeições, seções de apoio, higienização, área de fornecimento de refeições e salas administrativas. Além disso, possui diversos equipamentos básicos de uma cozinha industrial padrão.

Diante da estrutura à disposição e do fato do campus está localizado em uma área relativamente isolada da expansão comercial da cidade, é imprescindível garantir o fornecimento de refeições balanceadas não apenas uma ação de apoio logístico, mas como uma política essencial de permanência estudantil, com impactos diretos no desempenho acadêmico, na saúde e na equidade social.

Essa demanda, inclusive, já está prevista no Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES, que discorre sobre a alimentação como uma das áreas da assistência estudantil. O acesso à alimentação de qualidade, que visa garantir a Segurança Alimentar e Nutricional - SAN e o Direito Humano à Alimentação - DHAA, deve ser um dos objetivos institucionais, pois se constitui como um importante instrumento da política de permanência estudantil, contribuindo para o melhor desempenho e formação do estudante, bem como para a diminuição da evasão acadêmica, principalmente dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

Refeições balanceadas contribuem para a manutenção da saúde física e mental, prevenindo problemas como fadiga, baixa concentração e até doenças relacionadas à má alimentação. A regularidade das refeições também contribui para uma rotina mais equilibrada, favorecendo a organização dos estudos e a participação em atividades extracurriculares, como projetos de pesquisa, extensão e monitoria.

A oferta de alimentação no próprio campus reduz a necessidade de deslocamentos, economiza tempo e custos com transporte, e permite que o estudante permaneça no ambiente acadêmico com mais conforto e segurança. Cabe salientar que o espaço do restaurante também cumpre uma função social e integradora. Ele favorece a convivência entre estudantes, servidores, colaboradores terceirizados e visitantes da comunidade externa, fortalecendo o senso de comunidade acadêmica e estimulando a troca de experiências.

Assim, o objeto do presente estudo é a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições no Restaurante Universitário do Campus Reitor Edgard Santos da Universidade Federal do Oeste da Bahia, com produção na área concedida e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições com distribuição do tipo cafeteria mista e self-service (almoço e jantar).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Superintendência Administrativa do Campus Reitor Edgard Santos (SACRES)	Marcus Vinícius Soares Figueirêdo Castro Silva

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Requisitos Gerais

O funcionamento do Restaurante Universitário - RU ocorrerá em horário previamente determinado pela UFOB, sendo que o Campus Reitor Edgard Santos - CRES está localizado na Rua da Prainha, nº 1.326, Bairro Morada Nobre, CEP 47810-047, no município de Barreiras, Bahia.

A contratação prevê a oferta diária de duas refeições (almoço e jantar), preparadas e distribuídas sob a opção do sistema de cafeteria mista, na qual as preparações do prato principal, da sobremesa e da bebida (suco) serão porcionadas por profissionais da empresa Contratada, devidamente capacitados e uniformizados. As preparações de arroz branco ou integral, feijão, guarnição e saladas, serão distribuídas no sistema self-service, conforme especificações contidas no Termo de Referência.

A contratação deve atender aos seguintes requisitos:

- fornecimento de insumos (gêneros alimentícios, materiais de limpeza, higiene e descartáveis), utensílios e materiais permanentes (móveis e equipamentos em complemento aos disponibilizados pela UFOB);
- preparação, porcionamento e distribuição de refeições;
- higienização pré e pós operacional das áreas físicas, incluindo caixas de gordura, dos mobiliários, equipamentos e utensílios, além de manutenção preventiva e corretiva deles;
- desinsetização das áreas internas e externas do RU, necessárias para o bom desenvolvimento dos serviços;
- disponibilização de serviço de portaria (controle e sistema de acesso) e de caixa;
- contratação de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes;
- responsabilizar-se pela seleção, contratação, capacitação e manutenção de recursos humanos em quantidade suficiente para a prestação eficiente do serviço como um todo, além de apresentar um plano de capacitação da equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para avaliação de desempenho profissional, sendo os comprovantes validados e o plano aprovado pela UFOB;
- responsabilizar-se pelo cumprimento do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabelecido por meio da Resolução ANVISA nº 216/2004, alterada pela RDC ANVISA nº 52, de 29 de setembro de 2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distritais e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis, inclusive aqueles relacionados ao Plano de Biossegurança da UFOB, tendo como referência sua mais recente atualização;
- respeitar os horários previamente determinados pela UFOB, assim como as regras sobre a utilização das suas dependências;
- elaborar as refeições com gêneros alimentícios fornecidos prioritariamente pela Agricultura Familiar, em atendimento ao disposto no Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, assim como na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);
- entregar serviço com especificações adequadas e compatíveis com a necessidade institucional;
- contribuir para o respeito à dignidade humana e aos direitos fundamentais pelo cumprimento das normas trabalhistas e previdenciárias em relação aos profissionais envolvidos na prestação dos serviços;

- cumprir obrigações estabelecidas em acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato.

A contratação deve atender aos requisitos operacionais, técnicos, higiênico-sanitários e normativos, considerando a legislação aplicável ao objeto:

Categoria	Norma	Aplicação Prática no Processo / Contrato
Licitações e Contratos	Lei nº 14.133/2021	Base legal: planejamento, TR, pesquisa de preços, sanções, gestão contratual, repactuação, matriz de riscos e dedicação exclusiva de mão de obra.
	LC nº 123/2006	Tratamento favorecido, empate ficto, regularidade fiscal tardia para ME/EPP.
	Decreto nº 11.462/2023	Aplicável estritamente caso seja adotado Sistema de Registro de Preços (SRP).
	IN SEGES nº 58 /2022	Estruturação e diretrizes obrigatórias do presente ETP.
	IN SEGES/ME nº 81 /2022	Premissas para o Termo de Referência, quantitativos, obrigações, medição e IMR.
	IN SEGES/ME nº 65 /2021	Diretrizes para pesquisa de preços e formação do preço estimado.
	Portaria SEGES/ME nº 8.678/2021	Governança das contratações públicas e mecanismos de gestão de riscos.
Normas Sanitárias e de Qualidade	RDC ANVISA nº 216/2004	Exigências de higiene, armazenamento, temperaturas, MBP e POPs obrigatórios.
	RDC ANVISA nº 275/2002	Aplicação da lista de verificação e controles de boas práticas na fiscalização.
	PORTARIA CVS 01/2025	Referência técnica complementar para manipulação de alimentos.
Segurança Alimentar e Nutricional	Lei nº 11.346/2006	Garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).
	Resolução CFN nº 378/2005 e nº 600 /2018	Atuação do nutricionista e suas atribuições, além de sua responsabilidade técnica.

	Lei nº 14.914/2024	Institui a Política Nacional de Assistência estudantil (PNAES)
Trabalho e SST	CLT	Jornada, descanso, insalubridade e regularidade trabalhista da mão de obra.
	NRs 01, 06, 07, 17, 24 e 32	EPIs, PCMSO, ergonomia, condições sanitárias e medidas de segurança ocupacional.
Sustentabilidade e Acessibilidade	Leis 12.305/10 e 13.146/15	Plano de gestão de resíduos sólidos, logística reversa e acessibilidade em atendimento.

Os serviços tratados no âmbito deste estudo são caracterizados como comuns, cujos padrões de desempenho, qualidade e especificações podem ser definidos de forma objetiva no edital, baseando-se nas práticas habituais do mercado. Trata-se de serviço de natureza contínua, que, pela sua essencialidade, visa a atender à necessidade institucional de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando o funcionamento das atividades finalísticas da universidade, de modo que sua interrupção pode comprometer o cumprimento da missão institucional.

Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato. Tal exigência tem por finalidade comprovar que o licitante possui capacidade de cumprir as condições, custos e prazos assumidos na assinatura do contrato e também cobrir os prejuízos causados à Administração Pública, caso o contrato não seja executado pela empresa contratada conforme pactuado entre as partes.

A contratação deverá observar as condutas vedadas à Administração ou a seus agentes, na contratação do serviço terceirizado (art. 48 da Lei nº 14.133/2021):

- I - indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;
- II - fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo contratado;
- III - estabelecer vínculo de subordinação com funcionário de empresa prestadora de serviço terceirizado;
- IV - definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;
- V - demandar a funcionário de empresa prestadora de serviço terceirizado a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação;
- VI - prever em edital exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do contratado.

4.2 Requisitos específicos

Além do atendimento a todos os normativos descritos neste estudo, será necessário apresentar a seguinte documentação complementar:

- I - Registro ou inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN a que estiver vinculada a empresa contratada, pertinente ao seu ramo de atividade relacionada com o objeto da contratação, conforme previsto na Lei nº. 6.583/78 e na Resolução CFN nº. 378/05 – Art. 2º;

II - Comprovação que possui, na data prevista para entrega da proposta, nutricionista como Responsável Técnico (a) pelo objeto - Resolução CFN nº 378/05 - Artigos 11 e 12.

Os responsáveis técnicos acima referidos deverão pertencer ao quadro permanente da empresa licitante, na data prevista para entrega da proposta, entendendo-se como tal, para fins deste certame: o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato social/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação contratual futura, caso o licitante se sagre vencedor desta licitação.

No decorrer da execução do objeto, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos, nos termos do artigo 67, § 6º, da Lei nº 14.133, de 2021, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela UFOB.

III - Atestado(s) de capacidade técnica operacional(is) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) a experiência mínima de 12 (doze) meses do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes.

4.3 Critérios e práticas de sustentabilidade

Para o fornecimento dos serviços, a contratada deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG, no Decreto nº 7.746, de 05/06/2012, da Casa Civil, da Presidência da República, e do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia Geral da União (versão atualizada).

Considerando a prestação de serviços, a Contratada deverá observar o seguinte:

- Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada e capacitar o seu pessoal quanto ao uso racional da água;
- Promover o uso racional de energia elétrica, mantendo critérios especiais de economicidade, privilegiando a aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- Fornecer aos empregados os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), bem como os Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC) que se fizerem necessários, para a execução dos serviços;
- Realizar um programa interno de treinamento sobre responsabilidade socioambiental para seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, enfatizando a redução do consumo de energia elétrica, de água e da produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre Resíduos Sólidos;
- Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados durante a produção das refeições e destiná-los às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, nos termos do Decreto nº 10.936 /2022, que regulamentou a Política Nacional de Resíduos Sólidos, instituída pela Lei nº 12.305/2010;
- Destinar adequadamente, caso sejam utilizadas em alguma situação, as pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999;
- Mitigar o desperdício de alimentos em conformidade com a Lei Nº 14.016/2020;
- Implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão e outras finalidades;
- Implementar o uso de canecas reutilizáveis;

- Separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico, porventura implantadas pela UFOB, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário;
- Realizar campanhas e divulgar cartazes, previamente autorizados pela UFOB, para conscientização dos comensais sobre o desperdício de alimentos;
- Zelar e promover a manutenção dos equipamentos e mobiliários a sua disposição, garantindo o funcionamento adequado e adequado ao cumprimento do objeto.

O Plano de Logística Sustentável da Universidade Federal do Oeste da Bahia foi aprovado pelo ato decisório CGAG/CONSUNI/UFOB nº. 42, de 09 de setembro de 2024, e seus termos foram considerados para determinar os requisitos desta contratação. (link: https://ufob.edu.br/a-ufob/instrumentos-normativos/atos-decisorios/2024/cgag/copy3_of_ATODECISRIOCGAG0422024AprovaoPlanodeGestodeLogsticaSustentvelPLSdaUFOBProc.23520.012005202314.pdf).

5. Levantamento de Mercado

O mercado de fornecimento de alimentação coletiva para instituições públicas, especialmente no contexto regional em que se insere a UFOB, apresenta limitada disponibilidade de empresas com atuação especializada na gestão de Restaurantes Universitários, circunstância que impõe desafios adicionais à estruturação da contratação e à ampliação da competitividade do certame.

Nesse sentido, considerando a necessidade institucional de garantir fornecimento contínuo, seguro e operacionalmente viável de alimentação à comunidade acadêmica do Campus Reitor Edgard Santos (CRES /UFOB), foram analisadas diferentes soluções disponíveis no mercado para atendimento da demanda alimentar da Universidade.

A análise considerou aspectos:

- operacionais;
- sanitários;
- logísticos;
- econômicos;
- estruturais;
- assistenciais;
- e de permanência estudantil.

Foram avaliadas as seguintes alternativas:

a) Concessão de auxílio financeiro direto aos estudantes para custeio individual da alimentação

A solução consistiria na ampliação de benefícios financeiros para que os estudantes adquirissem alimentação externamente, sem fornecimento institucional de refeições.

Vantagens	Desvantagens
<ul style="list-style-type: none">• ausência de contratação operacional de alimentação coletiva;• redução de responsabilidades diretas sobre produção alimentar;• simplificação parcial da gestão administrativa.	<ul style="list-style-type: none">• insuficiência da rede comercial próxima ao campus;• aumento do custo individual de alimentação, por conseguinte redução do número de auxiliados e beneficiados;• dificuldades logísticas decorrentes da localização do campus;

	<ul style="list-style-type: none"> • ausência de controle nutricional e sanitário das refeições consumidas; • limitação do atendimento aos estudantes não contemplados por auxílios financeiros; • incompatibilidade com a elevada demanda diária do campus; • maior impacto orçamentário decorrente da necessidade de repasse financeiro individualizado.
--	--

Além disso, a dinâmica de utilização do Restaurante Universitário demonstra que os estudantes beneficiários não realizam refeições de forma homogênea ao longo da semana. Parte dos discentes frequenta o campus apenas em determinados dias, conforme a organização de suas atividades acadêmicas, enquanto outros utilizam o RU diariamente.

Cumprе destacar, ainda, que a substituição do fornecimento institucional de refeições por auxílio financeiro direto aos estudantes inviabilizaria, na prática, a manutenção de um Restaurante Universitário estruturado no âmbito do Campus Reitor Edgard Santos. Tal circunstância impactaria não apenas os estudantes beneficiários da assistência estudantil, mas também os demais estudantes não subsidiados, servidores docentes e técnico-administrativos, trabalhadores terceirizados e visitantes que utilizam regularmente o espaço de alimentação do campus.

Nesse contexto, o modelo de fornecimento institucional de refeições permite maior racionalização do uso dos recursos públicos, pois o subsídio é executado conforme a demanda efetivamente utilizada pelos estudantes. Isso possibilita à Universidade ampliar o número de discentes contemplados pela política de assistência estudantil sem necessidade de repasse financeiro integral e contínuo para todos os cadastrados.

Na hipótese de substituição do modelo atual por auxílio financeiro direto, haveria significativo aumento do custo orçamentário da política de alimentação estudantil, considerando que os valores precisariam ser disponibilizados individualmente aos beneficiários independentemente da efetiva utilização do serviço de alimentação.

Adicionalmente, o auxílio financeiro direto reduziria a capacidade institucional de acompanhamento da efetiva destinação do recurso à alimentação dos estudantes, comprometendo parcialmente a aderência finalística da política pública de segurança alimentar e permanência estudantil.

b) Contratação de fornecimento de marmitas produzidas externamente

A solução consistiria na contratação de empresa responsável pela produção externa e entrega diária de refeições embaladas individualmente.

Vantagens	Desvantagens
<ul style="list-style-type: none"> • redução da necessidade de operação direta da cozinha industrial da instituição; • menor utilização de equipamentos internos; • simplificação parcial da operação. 	<ul style="list-style-type: none"> • elevado risco de perda de qualidade higiênico-sanitária durante transporte; • maior dificuldade de controle de temperatura dos alimentos; • limitação da variedade de preparações; • redução da qualidade sensorial das refeições; • maior risco logístico em situações de atraso no transporte;

	<ul style="list-style-type: none"> • dificuldade de fiscalização integral do processo produtivo; • menor aderência à dinâmica operacional do RU.
--	--

A solução apresenta limitações relevantes para atendimento contínuo de grande volume de refeições em ambiente universitário.

Adicionalmente, a solução baseada exclusivamente no fornecimento de marmitas produzidas externamente reduz significativamente a funcionalidade institucional do Restaurante Universitário enquanto espaço permanente de alimentação e convivência acadêmica. Embora operacionalmente viável em caráter emergencial ou complementar, esse modelo tende a limitar a experiência coletiva de utilização do RU, restringindo a flexibilidade do atendimento e reduzindo a integração entre estudantes, servidores, trabalhadores terceirizados e demais usuários do campus.

No contexto do Campus Reitor Edgard Santos, cuja dinâmica acadêmica envolve fluxo contínuo de pessoas ao longo do dia e relativa limitação de alternativas alimentares nas proximidades, a utilização do RU como espaço estruturado de permanência institucional mostra-se especialmente relevante para suporte às atividades acadêmicas, administrativas e de assistência estudantil.

c) Produção externa com distribuição no Restaurante Universitário

A alternativa consistiria na produção das refeições fora das dependências da UFOB, utilizando-se o espaço do RU apenas para distribuição e consumo.

Vantagens	Desvantagens
<ul style="list-style-type: none"> • redução parcial da necessidade operacional na cozinha industrial; • menor utilização da estrutura interna de produção. 	<ul style="list-style-type: none"> • manutenção dos riscos logísticos e sanitários relacionados ao transporte; • redução do controle institucional sobre a produção; • dependência da infraestrutura externa da contratada; • maior complexidade na fiscalização sanitária; • possibilidade de comprometimento da temperatura e qualidade dos alimentos.

d) Terceirização integral com produção “in loco”

A solução consiste na contratação de empresa especializada para operação integral do Restaurante Universitário, utilizando a infraestrutura física existente na UFOB para produção e distribuição das refeições no próprio campus.

Vantagens	Desvantagens
<ul style="list-style-type: none"> • maior controle sanitário sobre todas as etapas da produção; 	<ul style="list-style-type: none"> • necessidade de fiscalização contratual contínua;

<ul style="list-style-type: none"> • utilização racional da infraestrutura pública já instalada; • redução de riscos logísticos; • maior capacidade de fiscalização; • melhor qualidade nutricional e sensorial das refeições; • maior compatibilidade com a demanda diária do campus; • melhor aderência à política de permanência estudantil; • maior integração operacional com a dinâmica acadêmica do CRES. 	<ul style="list-style-type: none"> • maior complexidade operacional da execução contratual; • necessidade de manutenção permanente da estrutura física e equipamentos.
---	--

Considerando a elevada circulação diária no campus; a relativa distância da expansão comercial urbana; a infraestrutura já instalada no Restaurante Universitário; a necessidade de controle sanitário rigoroso; e a relevância institucional do RU para a permanência estudantil, a contratação de serviço contínuo com produção “*in loco*” mostra-se a solução mais compatível com a realidade operacional do Campus Reitor Edgard Santos, especialmente em razão da infraestrutura física já existente na instituição, composta por cozinha industrial, áreas de armazenamento, equipamentos e refeitório estruturado.

A disponibilização dessa infraestrutura institucional reduz significativamente a necessidade de investimentos iniciais por parte da futura contratada, funcionando como importante mecanismo de estímulo à participação de interessados no certame e contribuindo para a viabilidade econômico-operacional da contratação.

A Solução escolhida pela Comissão de Planejamento da Contratação

Assim, embora todas as soluções apresentadas tenham vantagens e desvantagens, a Solução descrita na **alínea D** se mostrou mais viável, sendo esta a escolha da Comissão, considerando que:

- O principal objetivo das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) - unidades de trabalho que desempenham atividades relacionadas à produção e distribuição de alimentos, seguindo as recomendações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), é fornecer uma alimentação segura, que possa garantir os principais nutrientes necessários para manter ou recuperar a saúde de todos aqueles que usufruem do serviço;
- Nos serviços de restaurantes institucionais exige-se uma responsabilidade no bem-estar e na saúde dos comensais, bem como na confecção de dietas especiais destinadas a cada tipo de estabelecimento, conforme as necessidades nutricionais do público a ser atendido. A alimentação fornecida deverá suprir a demanda de energia gasta por cada comensal, ser balanceada, restaurando suas forças vitais para o desenvolvimento do estudo ou trabalho por ele realizado;
- Nos Restaurantes Universitários, os serviços deverão ser planejados em sua parte operacional de forma a atender os horários compatíveis com as atividades acadêmicas e administrativas;
- Os Restaurantes Universitários são uma das linhas de ações efetivas do PNAES, como uma ferramenta que viabiliza alimentação adequada e saudável e que compreende uma das necessidades mais fundamentais para a vida humana, pois envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, além das implicações fisiológicas.

A Solução D também cumpre uma missão educativa e social, que é tornar esses espaços aptos a oferecer refeições nutricionalmente adequadas em termos qualitativos e quantitativos, o que vem a contribuir para o desempenho e formação do discente, bem como para a redução da taxa de evasão acadêmica, além de ser um espaço de convivência e de integração para toda a comunidade acadêmica.

6. Descrição da solução como um todo

A solução abrange a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições no Restaurante Universitário do Campus Reitor Edgard Santos da Universidade Federal do Oeste da Bahia, com produção na área concedida e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições nutricionalmente balanceadas, com distribuição do tipo cafeteria mista e self service, em condições higiênico-sanitárias adequadas para atender às necessidades dos comensais (estudantes, servidores docentes e técnicos administrativos, colaboradores terceirizados e demais visitantes).

O objeto da contratação se refere às refeições (almoço e jantar) que serão efetivamente consumidas pelos estudantes, conforme a Política de Assistência Estudantil da UFOB, sendo exigida a comprovação por meio dos relatórios gerados por Sistema Eletrônico de Controle de Acesso do fornecedor contratado. Além do fornecimento integral de refeições, a UFOB poderá custear parcialmente as refeições que tenham como base percentuais ou valores pré-definidos pelos editais de Concessões de Subsídio Alimentação, ressaltando que a diferença entre o valor total da refeição e o percentual subsidiado pela Universidade, será custeada pelo estudante subsidiado.

A UFOB poderá encaminhar lista de pessoas visitantes aptas ao consumo das refeições, sendo que os valores resultantes deste consumo serão custeados por ações orçamentárias específicas.

A solução engloba ainda a gestão técnica e operacional do RU, cuja área física aproxima-se de 2.384,18 m² (1.046,92 m² de cozinha industrial e 1.337,26 m² de refeitório com 180 mesas, totalizando 720 lugares simultâneos).

A composição básica das refeições a serem servidas no RU para o almoço e jantar observará os critérios e especificações descritas a seguir:

Almoço: suco, sobremesa (fruta ou doce), arroz parboilizado, feijão, prato principal, opção vegetariana ou ovolactovegetariana, guarnição, salada crua, salada cozida, açúcar e adoçante, tempero/molho para salada, farinha de mandioca, azeite extra virgem, molhos caseiros.

Jantar: suco, sobremesa (fruta ou doce), arroz parboilizado, sopa, prato principal, opção vegetariana ou ovolactovegetariana, guarnição, salada crua, salada cozida, açúcar e adoçante, tempero/molho para salada, farinha de mandioca, azeite extra virgem, molhos caseiros.

Em observação à solução referente ao cardápio, esse será elaborado pela equipe de nutrição do fornecedor contratado, e devidamente aprovado pela equipe de nutrição (fiscais) da UFOB. Ademais, o cardápio deverá suprir as quantidades necessárias para atender a comunidade universitária, respeitando frequências, per capita e porções definidas no Termo de Referência.

Os serviços que compõem a solução não estão previstos em Catálogos Eletrônicos de Padronização gerenciados pela Secretaria de Gestão e Inovação do Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos e não se enquadram como bens de luxo, em observância ao art. 20 da Lei 14133/21 e Decreto nº 10818/21.

6.1 Das especificidades operacionais e da necessidade de mitigação da taxa de uso do imóvel

Considerando que a execução dos serviços se dará nas dependências da UFOB (*in loco*), a necessidade de estabelecer um valor mensal fixo referente a uma taxa pelo uso da área total de 1.046,92 m² (cozinha industrial).

A definição do valor da taxa de uso do imóvel deve considerar não apenas critérios patrimoniais abstratos, mas também as especificidades operacionais, econômicas e logísticas inerentes à execução dos serviços de alimentação coletiva no âmbito do Restaurante Universitário da UFOB.

O Campus Reitor Edgard Santos encontra-se situado em área periférica, afastada da malha urbana consolidada do Município de Barreiras, circunstância que impõe dificuldades adicionais de logística, deslocamento de pessoal, abastecimento de insumos e manutenção especializada de equipamentos industriais.

Além disso, a experiência administrativa decorrente das contratações anteriores demonstrou relevantes dificuldades de sustentabilidade econômica da execução contratual. Registra-se que os dois contratos anteriores enfrentaram intercorrências significativas, incluindo pedidos de rescisão amigável e solicitação formal de reequilíbrio econômico-financeiro por parte das contratadas, em razão da elevação extraordinária dos custos operacionais e da dificuldade de manutenção da atividade econômica nos moldes originalmente estimados.

Somam-se a isso:

- a escassez regional de mão de obra qualificada para operação de cozinha industrial;
- a dificuldade de contratação de manutenção técnica especializada;
- os elevados custos logísticos da região oeste da Bahia;
- as oscilações recorrentes no fornecimento de energia elétrica;
- e o custo superior dos gêneros alimentícios em comparação com grandes centros urbanos.

Diante desse cenário e tendo em vista que o município de Barreiras apresenta custos elevados em relação aos gêneros alimentícios, a Administração concluiu que a adoção de taxa mitigada de uso do imóvel constitui medida necessária à preservação da viabilidade econômica da contratação, à ampliação da competitividade do certame, à redução do risco de descontinuidade dos serviços e à garantia da política institucional de permanência estudantil.

3.1.1 Da memória de cálculo

A definição da taxa de uso do imóvel observou os fundamentos técnicos, operacionais e econômico-financeiros já expostos neste Estudo Técnico Preliminar, especialmente quanto à necessidade de preservação da viabilidade da contratação e à continuidade da prestação dos serviços de alimentação coletiva no âmbito do Restaurante Universitário da UFOB.

Para fins de composição da taxa de uso, a Administração considerou:

- a utilização da infraestrutura física institucional disponibilizada à futura contratada;
- os custos estimados de consumo de água;
- e os custos estimados de consumo de energia elétrica relacionados à execução dos serviços.

Além dos aspectos operacionais anteriormente demonstrados, a Administração considerou dados concretos verificados durante a execução contratual anterior, especialmente a diferença entre a capacidade originalmente projetada para o Restaurante Universitário e a demanda efetivamente observada ao longo da operação.

Conforme registros administrativos apresentados no âmbito da execução contratual, o complexo foi concebido para produção aproximada de 8.000 refeições diárias, enquanto a média efetivamente executada permaneceu significativamente inferior, circunstância que impacta diretamente a diluição dos custos fixos da operação e a sustentabilidade econômico-financeira da atividade. Nesse contexto, buscou-se metodologia capaz de compatibilizar:

- a remuneração mínima do patrimônio público disponibilizado;
- o ressarcimento estimado das despesas operacionais associadas à utilização da infraestrutura institucional;
- a viabilidade econômico-financeira da contratação;
- a competitividade do certame;
- e a continuidade da política institucional de assistência e permanência estudantil.

As premissas quantitativas utilizadas para estimativa dos custos operacionais foram construídas com base:

- nos quantitativos efetivamente registrados nas medições de refeições realizadas no exercício de 2025;
- em parâmetros técnicos de consumo hídrico por refeição; e
- em referenciais técnicos de consumo energético aplicáveis à operação de cozinhas industriais.

As áreas principais consideradas para fins de composição da remuneração patrimonial foram as seguintes:

DESCRIÇÃO DAS ÁREAS PRINCIPAIS	ÁREA
Área construída	4.175,13 m²
Área ocupada	12.167,96 m²
Cozinha industrial	1.046,92 m²
Refeitório	1.337,26 m²
Área de mesas	780,33 m²
Centro de convivência	1.010,62 m²
Estacionamento	3.948,00 m²
Área gramada (canteiros e jardins)	1.294,00 m²

3.1.2. Da definição da contrapartida patrimonial

Considerando as características assistenciais da política pública executada por meio do Restaurante Universitário, bem como as condições operacionais e econômicas relacionadas à execução dos serviços no âmbito do Campus Reitor Edgard Santos, a Administração entendeu adequada a adoção de contrapartida patrimonial simbólica pela utilização da infraestrutura física, mobiliários e equipamentos disponibilizados à futura contratada. Dessa forma, fixou-se a contrapartida patrimonial no valor simbólico de R\$ 1,00 (um real) mensal.

Os custos operacionais relacionados ao consumo de água e energia elétrica foram apurados separadamente, com base nos quantitativos efetivamente registrados nas medições de refeições realizadas no exercício de 2025, conforme metodologia detalhada nos itens subsequentes.

Com base no novo levantamento cronológico das medições de 2025 que (abrangendo de abril a novembro), foi realizado o cálculo completo de todos os itens do Estudo Técnico Preliminar (ETP).

O novo acumulado totalizou **77.351 refeições**, elevando a média mensal de referência de 9.138 para **9.668,88 refeições/mês**.

Refeições de bolsistas – 2025	
Mês	Total Geral
Abril/2025	6.349
Maio/2025	5.515

Junho/2025	4.340
Julho/2025	6.491
Agosto/2025	2.962
Setembro/2025	6.819
Outubro/2025	5.537
Novembro/2025	3.764
Total	41.777

Refeições subsidiárias – 2025	
Mês	Total Geral
Abril/2025	4.823
Maio/2025	5.112
Junho/2025	4.486
Julho/2025	5.738
Agosto/2025	2.128
Setembro/2025	4.757
Outubro/2025	4.991
Novembro/2025	3.539
Total	35.574

Considerando os quantitativos efetivamente registrados nas medições de 2025, obteve-se um volume total acumulado de 77.351 refeições, correspondendo a uma média mensal aproximada de 9.668,88 refeições.

3.1.3. Do consumo estimado de água

Para estimativa do consumo hídrico, utilizou-se como parâmetro estudo técnico desenvolvido em Restaurante Universitário de Instituição Pública de Ensino Superior, que adotou metodologia de consumo médio por refeição servida.

Considerando parâmetro médio de 17,25 litros de água por refeição, obteve-se:

- Total médio mensal de refeições = 9.668,88 refeições
- Consumo mensal em litros: $9.668,88 \times 17,25 = 166.788,09$ litros/mês
- Conversão para metros cúbicos: $166.788,09 \div 1.000 = 166,79 \text{ m}^3$
- Considerando tarifa média de 27,37m³: $166,79 \times 27,37 = \text{R\$ } 4.564,99$

Assim, o custo estimado mensal de água corresponde a aproximadamente **R\$ 4.564,99**.

3.1.4. Do consumo estimado de energia elétrica

Para estimativa do consumo energético, utilizou-se como referência estudo acadêmico citado em publicação técnica voltada à gestão de restaurantes, segundo o qual cada refeição produzida em cozinha industrial corresponde, aproximadamente, a 1,3 kWh de consumo energético.

Assim:

- Total médio mensal de refeições = R\$ 9.668,88 refeições
- Consumo médio por refeição = R\$1,3 kWh
- Consumo mensal estimado: $\text{R\$ } 9.668,88 \times 1,3 = 12.569,54 \text{ kWh}$

Para definição do custo estimado de energia elétrica, adotou-se como parâmetro a tarifa do Grupo A4 da Neoenergia Coelba, modalidade hora-sazonal verde, considerando predominância operacional fora do horário de ponta.

Tal premissa decorre do fato de que a maior parte das atividades de preparo, cocção e funcionamento do Restaurante Universitário ocorre nos períodos matutino e vespertino, sendo que o atendimento noturno encerra-se às 19h30min, coincidindo apenas parcialmente com o horário tarifário de ponta.

Dessa forma, adotou-se como referência principal a tarifa fora de ponta vigente, no valor de R\$ 0,39134 kWh.

Assim, obteve-se o seguinte cálculo:

$$\text{R\$ } 12.569,54 \times 0,39134 = \text{R\$ } 4.918,96$$

Portanto, o custo estimado mensal de energia elétrica corresponde a aproximadamente **R\$ 4.918,96**.

3.1.5. Da composição estimada da taxa de uso do imóvel

A composição estimada da taxa de uso do imóvel resultou nos seguintes valores:

Composição do valor	Valor (R\$)
Energia elétrica	R\$4.918,96

Água	R\$4.564,99
Contrapartida patrimonial simbólica	R\$1,00
TOTAL	R\$9.484,95

3.1.6. Da mitigação parcial da contrapartida financeira

Considerando a fundamentação técnica, operacional e econômico-financeira já exposta nos itens anteriores deste Estudo Técnico Preliminar, especialmente quanto às especificidades locacionais do Campus Reitor Edgard Santos, às dificuldades operacionais verificadas nas contratações anteriores, à necessidade de preservação da competitividade do certame, à mitigação do risco de descontinuidade dos serviços, e à finalidade assistencial vinculada à política institucional de permanência estudantil, a Administração entendeu adequada a adoção de mitigação parcial dos custos estimados de água e energia elétrica relacionados à execução contratual.

A medida busca preservar a sustentabilidade econômico-financeira da futura contratação, ampliar a atratividade do certame e reduzir riscos de inviabilidade operacional da execução dos serviços, mantendo-se, simultaneamente, o ressarcimento parcial das despesas diretamente associadas à utilização da infraestrutura pública disponibilizada.

Assim, aplicou-se redutor de 50% sobre os valores estimados de consumo de água e energia elétrica apurados nos itens anteriores, preservando-se a contrapartida patrimonial simbólica de R\$ 1,00 (um real) mensal referente ao uso do imóvel, móveis e equipamentos institucionais. Desse modo, a composição final estimada da taxa de uso do imóvel corresponde ao valor mensal de **R\$ 4.742,98 (quatro mil, setecentos e quarenta e dois reais e noventa e oito centavos)**.

3.1.7 Quadro – Composição final da taxa de uso do imóvel

Descrição	Valor (R\$)
Valor simbólico do uso do imóvel	1,00
Ressarcimento mitigado de água	2.282,50
Ressarcimento mitigado de energia elétrica	2.459,48
TOTAL	4.742,98

3.2 Da possibilidade de exploração econômica acessória compatível com a execução contratual

Considerando as especificidades econômico-operacionais já demonstradas neste Estudo Técnico Preliminar, bem como a necessidade de ampliação da atratividade do certame e fortalecimento da sustentabilidade da futura contratação, poderá ser admitida, no Termo de Referência, a possibilidade de exploração econômica acessória da estrutura operacional do Restaurante Universitário pela futura contratada, desde que preservada integralmente a prioridade do atendimento institucional da UFOB.

Nesse contexto, poderá ser autorizada a produção complementar de refeições destinadas a terceiros, inclusive por meio de:

- fornecimento de marmitas;
- execução de contratos privados;
- atendimento a outros órgãos ou entidades públicas;
- fornecimento eventual para eventos institucionais; e
- outras atividades economicamente compatíveis com o objeto principal da contratação.

A medida busca possibilitar melhor aproveitamento da capacidade operacional instalada da cozinha industrial, especialmente diante da discrepância já identificada entre a capacidade estrutural originalmente projetada e a demanda efetivamente executada no âmbito do Restaurante Universitário.

A eventual exploração complementar da capacidade produtiva poderá contribuir para:

- ampliação da viabilidade econômico-financeira da operação;
- redução da ociosidade parcial da estrutura instalada;
- aumento da competitividade do certame;
- mitigação de riscos de descontinuidade contratual; e
- fortalecimento da sustentabilidade operacional da futura contratação.

A eventual autorização para exploração econômica acessória da estrutura operacional do Restaurante Universitário deverá observar limites e condicionantes destinados à preservação da finalidade pública principal da contratação, permanecendo o atendimento à comunidade acadêmica da UFOB como atividade prioritária e prevalente da execução contratual.

Nesse contexto, a futura contratada poderá realizar produção complementar destinada a terceiros, desde que atendidas, cumulativamente, as seguintes condições:

- a) inexistência de prejuízo à regularidade, continuidade, qualidade e tempestividade do fornecimento de refeições destinadas à Universidade;
- b) preservação integral da capacidade operacional necessária ao atendimento da demanda institucional da UFOB;
- c) observância das normas sanitárias, trabalhistas, ambientais e de segurança aplicáveis à execução dos serviços;
- d) manutenção das condições adequadas de higiene, armazenamento, rastreabilidade e controle de qualidade dos alimentos;
- e) compatibilidade entre a atividade complementar desenvolvida e a capacidade operacional efetivamente disponível da cozinha industrial;
- f) vedação à utilização da infraestrutura institucional para atividades incompatíveis com o objeto contratual ou que comprometam a finalidade pública da contratação;
- g) responsabilidade integral da contratada pelos custos, insumos, pessoal, tributos, encargos e obrigações decorrentes das atividades acessórias eventualmente desenvolvidas;
- h) obrigação de segregação administrativa, documental e operacional mínima entre a execução contratual destinada à UFOB e as atividades complementares realizadas para terceiros, especialmente para fins de fiscalização contratual, sanitária, trabalhista e contábil;
- i) submissão integral das atividades acessórias à fiscalização da Administração, inclusive quanto ao controle de utilização da infraestrutura pública disponibilizada;
- j) possibilidade de limitação, suspensão ou vedação das atividades complementares pela Administração sempre que constatado risco à adequada execução do objeto principal da contratação.

A exploração econômica acessória não gerará qualquer espécie de exclusividade comercial, direito de exploração autônoma do espaço público ou garantia de demanda mínima por parte da Administração,

permanecendo a utilização da infraestrutura condicionada ao interesse público e às necessidades institucionais da Universidade.

A futura contratada permanecerá integralmente responsável pela conservação dos equipamentos, mobiliários e instalações utilizados, inclusive quanto aos desgastes adicionais eventualmente decorrentes das atividades complementares desenvolvidas.

Os mecanismos específicos de controle, fiscalização, medição de utilização da infraestrutura e eventual repercussão econômico-financeira decorrente da exploração acessória poderão ser detalhados no Termo de Referência e na minuta contratual, observadas as diretrizes estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A contratação anterior deste objeto previa o fornecimento estimado de 829 refeições por dia, totalizando 144.333 refeições anuais. Contudo, conforme os dados consolidados das medições efetivamente realizadas no Restaurante Universitário durante o exercício de 2025, observou-se demanda total acumulada de 77.351 refeições no período analisado, distribuídas entre estudantes bolsistas e estudantes subsidiados no âmbito da política de assistência estudantil da Universidade Federal do Oeste da Bahia.

Os quantitativos registrados foram os seguintes:

- Estudantes bolsistas (subsídio integral): 41.777 refeições;
- Estudantes subsidiados (subsídio parcial): 35.574 refeições.

Considerando os dados apresentados acima a Pró-Reitoria de Ações Afirmativas e Assuntos Estudantis propôs a definição do quantitativo de 750 refeições diárias para o Restaurante Universitário da UFOB, fundamentando-se no papel estratégico da alimentação como principal ação indutora de permanência e êxito estudantil, conforme preconiza a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES - Lei nº 14.914/2024). O acesso regular e adequado à alimentação impacta diretamente na redução das desigualdades socioeconômicas, na mitigação da evasão e retenção acadêmica, e na promoção de condições equitativas para o desempenho e a conclusão dos cursos de graduação e pós-graduação.

A estimativa de 750 refeições diárias foi projetada com base na **demand real e consolidada** dos programas de assistência estudantil, considerando-se as seguintes premissas e dados oficiais:

7.1 Demanda Atual e Imediata (Público elegível já existente):

- **Edital Simplificado PROAE/UFOB nº 07/2026 (Subsídio Alimentação):** Este edital, especificamente voltado ao acesso ao RU do *campus* Reitor Edgard Santos, prevê a concessão de até **700 (setecentas) vagas** para subsídio de 70% do valor de duas refeições diárias (almoço e jantar), destinado a estudantes de graduação e pós-graduação *stricto sensu* que não recebem auxílio pecuniário. Constitui a base da demanda projetada.
- **Editais de Concessão de Auxílio (PAFE - PNAES):** O Edital PROAE/UFOB nº 04/2026, em seu item 7.5.2, prevê a implementação imediata de **640 (seiscentos e quarenta) auxílios**. A este quantitativo, somam-se os beneficiários de editais anteriores (ex: PROAE/UFOB nº 03/2025). A projeção conservadora aponta para a existência de aproximadamente **500 (quinhentos) estudantes** ativos neste programa, todos com direito a duas refeições diárias no RU.
- **Auxílio Emergencial de Fluxo Contínuo (Edital PROAE/UFOB nº 02/2026):** Destinado a estudantes em situação de extrema vulnerabilidade (renda *per capita* \leq 0,5 salário mínimo), este edital garante o acesso a duas refeições diárias no RU para os contemplados no *campus* Reitor Edgard Santos. O fluxo contínuo e emergencial desse programa gera uma demanda adicional e imprevisível, que precisa ser absorvida pelo serviço.

7.2 Projeção de Cenário de Consumo e Margem de Segurança:

A análise combinada dos editais ativos revela uma **d demanda potencial de mais de 1.200 (um mil e duzentas) refeições diárias**, caso todos os estudantes elegíveis utilizassem o serviço em sua capacidade máxima (duas refeições/dia). Entretanto, dados históricos e a experiência operacional indicam uma média de consumo diário de aproximadamente 498 (quatrocentos e noventa e oito) refeições. Esta diferença justifica-se por fatores como: horários de aula, atividades de estágio, trabalho e outros compromissos dos discentes.

Dessa forma, a definição de **750 (setecentas e cinquenta) refeições diárias** não é arbitrária, mas sim uma **margem de segurança e planejamento** calculada em 50% sobre a média de consumo observada ($500 + 50\% = 750$). Esta margem é essencial para:

- **Absorver a sazonalidade e as oscilações diárias da demanda**, evitando filas, falta de alimento e insatisfação.
- **Garantir a inclusão imediata de novos estudantes** contemplados nos fluxos contínuos (como o Auxílio Emergencial) e nos resultados de editais futuros, sem necessidade de readequação contratual imediata.
- **Atender ao crescimento da demanda** decorrente da ampliação das vagas nos programas de assistência estudantil e do ingresso de novos estudantes com perfil dos editais da assistência estudantil. O contrato é firmado anualmente enquanto o ingresso de discentes é semestral.
- **Assegurar a capacidade de oferta de duas refeições diárias** a todos os beneficiários, conforme estabelecido nas tabelas dos editais (itens 7.4 do Edital nº 04/2026 e 6.4 do Edital nº 02/2026).

7.3 Conclusão da Premissa de Planejamento:

A fixação do quantitativo em 750 refeições diárias constitui, portanto, uma **medida de planejamento administrativo e de gestão de riscos**. Visa prover a administração pública de segurança operacional e contratual, prevenindo cenários de insuficiência de vagas para atender oscilações na demanda dos discentes que poderiam comprometer gravemente as políticas de permanência estudantil, gerar necessidade de aditivos contratuais emergenciais e, em última análise, falhar no cumprimento do dever institucional de assistência ao discente em vulnerabilidade. O quantitativo proposto equilibra a responsabilidade fiscal com a necessidade de um serviço público eficiente, contínuo e capaz de responder à dinâmica social da comunidade acadêmica.

Diante das justificativas apresentadas foram estimadas **750 (setecentas e cinquenta) refeições diárias**, fornecidas de segunda a sexta feira (almoço e jantar), durante os semestres letivos, totalizando **116.250 (cento e dezesseis mil e duzentos e cinquenta) refeições** anuais.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.098.312,50

Buscando identificar os principais custos relacionados ao objeto da contratação, foi elaborada uma pesquisa de mercado contendo os custos dos gêneros alimentícios que compõem o cardápio de “almoço”.

Na tabela de custeio variável, foram considerados os valores dos insumos informados por fornecedores com experiência em contratos dessa natureza, obtidos por meio de levantamento de mercado concluído em **23 de maio de 2026**.

Tomando como referência o cardápio sugerido para o almoço, a estrutura metodológica da planilha organiza-se da seguinte forma: a primeira coluna discrimina os insumos utilizados e a segunda detalha o rendimento, que se refere à quantidade líquida aplicada no preparo. A terceira e quarta colunas apresentam, respectivamente, a indexação do rendimento para a base de cálculo e o valor unitário cotado junto ao fornecedor. A especificação física do item e a sua respectiva unidade de cálculo técnico (gramas, mililitros ou unidades) são apresentadas nas colunas cinco e seis.

Na sétima coluna, apresenta-se o custo total aproximado daquele insumo específico para o lote, calculado a partir da multiplicação do valor do fornecedor pelo rendimento aplicado. Esse montante é confrontado com a quantidade fixa de refeições produzidas (800 unidades), detalhada na oitava coluna . Por fim, a última coluna reflete o custo unitário aproximado de cada ingrediente por prato, obtido através da divisão do custo total do insumo (coluna 7) pelo quantitativo de refeições servidas (coluna 8).

A análise dos dados demonstra que a carne bovina de 1ª e o filé de frango figuram como os componentes de maior impacto na matriz de insumos, resultando em um custo variável final de **R\$ 9,86 por refeição** para a composição do cardápio avaliado.

Tabela de custeio variável - Almoço

Tabela de custeio variável (almoço) - 23/05/2026 - RU - UFOB - BARREIRAS								
Cardápio: Bife ao molho / Filé de frango na chapa / Arroz branco / Arroz integral / Feijão carioca / Farofa / Alface e tomate / Repolho e Chuchu / Suco de Abacaxi / Melancia / Panqueca de soja.								
Insumos	Rendimento	800	Valor pelo fornecedor	Unidade apresentada	Unidade de cálculo	Custo aproximado	Refeições	Custo unitário aprox.
Açúcar	12.000	12.000	R\$ 2,79	1.000g	gr.	R\$ 33,48	800	R\$ 0,04
Alho	667	667	R\$ 25,90	1.000g	gr.	R\$ 17,28	800	R\$ 0,02
Arroz parboilizado	55.556	55.556	R\$ 3,59	1.000g	gr.	R\$ 199,45	800	R\$ 0,25
Azeite	1,78	2	R\$ 29,00	1,00	un.	R\$ 51,62	800	R\$ 0,06
Catchup*	444	444	R\$ 4,90	1.000g	gr.	R\$ 2,18	800	R\$ 0,00
Colorau	2.222	2.222	R\$ 4,39	1.000g	gr.	R\$ 9,75	800	R\$ 0,01
Extrato de tomate	2.000	2.000	R\$ 2,39	1.000g	gr.	R\$ 4,78	800	R\$ 0,01
Farinha de mandioca	28.889	28.889	R\$ 3,59	1.000g	gr.	R\$ 103,71	800	R\$ 0,13
Farinha de trigo sem fermento	1.778	1.778	R\$ 3,29	1.000g	gr.	R\$ 5,85	800	R\$ 0,01
Feijão carioca	51.111	51.111	R\$ 7,69	1.000g	gr.	R\$ 393,04	800	R\$ 0,49
Leite pasteurizado	2.667	2.667	R\$ 6,25	1.000ml	ml.	R\$ 16,67	800	R\$ 0,02
	1,33	1	R\$ 2,85	1,00	un.	R\$ 3,79	800	R\$ 0,00

Molho de pimenta								
Óleo de soja	21,78	22	R\$ 7,49	1,00	un.	R\$ 163,13	800	R\$ 0,20
Polpa de fruta	66.667	66.667	R\$ 11,00	1.000g	gr.	R\$ 733,34	800	R\$ 0,92

Queijo ralado	2,67	3	R\$ 4,19	1,00	un.	R\$ 11,19	800	R\$ 0,01
Sal	4.444	4.444	R\$ 1,29	1.000g	gr.	R\$ 5,73	800	R\$ 0,01
Proteína texturizada de soja	2,22	2	R\$ 5,49	1,00	un.	R\$ 12,19	800	R\$ 0,02
Tempero misto*	2,67	3	R\$ 1,35	1,00	un.	R\$ 3,60	800	R\$ 0,00
Vinagre	7,56	8	R\$ 1,65	1,00	un.	R\$ 12,47	800	R\$ 0,02
Carne bovina de 1ª	80.000	80.000	R\$ 42,00	1.000g	gr.	R \$ 3.360,00	800	R\$ 4,20
Charque	1.778	1.778	R\$ 25,90	1.000g	gr.	R\$ 46,05	800	R\$ 0,06
Frango filé	80.000	80.000	R\$ 18,99	1.000g	gr.	R \$ 1.519,20	800	R\$ 1,90
Ovos	35,56	36	R\$ 0,73	1,00	un.	R\$ 25,96	800	R\$ 0,03
Abóbora	8.889	8.889	R\$ 2,76	1.000g	gr.	R\$ 24,53	800	R\$ 0,03
Acelga	40.000	40.000	R\$ 4,99	1.000g	gr.	R\$ 199,60	800	R\$ 0,25
Cebola	14.444	14.444	R\$ 5,95	1.000g	gr.	R\$ 85,94	800	R\$ 0,11
Chuchu	1.067	1.067	R\$ 3,95	1.000g	gr.	R\$ 4,21	800	R\$ 0,01
Coentro	2,67	3	R\$ 4,99	1,00	un.	R\$ 13,32	800	R\$ 0,02
Maxixe	800	800	R\$ 6,99	1.000g	gr.	R\$ 5,59	800	R\$ 0,01
Melancia	133.333	133.333	R\$ 2,99	1.000g	gr.	R\$ 398,67	800	R\$ 0,50

Pimentão verde	7.111	7.111	R\$ 7,80	1.000g	un.	R\$ 55,47	800	R\$ 0,07
Quiabo	320	320	R\$ 7,99	1.000g	gr.	R\$ 2,56	800	R\$ 0,00
Repolho	3.111	3.111	R\$ 6,75	1.000g	gr.	R\$ 21,00	800	R\$ 0,03
Tomate	42.667	42.667	R\$ 7,95	1.000g	gr.	R\$ 339,20	800	R\$ 0,42
TOTAL						R\$ 7.884,55		R\$ 9,86

Considerando que o custo de R\$9,86 é apenas para os gêneros alimentícios e que para a produção das refeições são necessários outros insumos e despesas operacionais, pode-se afirmar que o valor médio da refeição estará em patamares superiores ao valor encontrado.

A pesquisa de preços para a contratação de serviços de nutrição e alimentação coletiva foi realizada por meio de busca automatizada no sistema Compras.gov.br, resultando no mapeamento de 21 contratações públicas homologadas e vigentes. O universo amostral apresentou uma amplitude de preços compreendida entre o mínimo de R\$11,90 e o máximo de R\$ 31,50 por refeição.

O coeficiente de variação apurado foi de 0,31 (30,75%), o que demonstra homogeneidade e consistência estatística na amostra, dispensando o saneamento por valores discrepantes (outliers). Diante da regularidade dos dados, a Administração optou pela adoção da Média Saneada de R\$18,05 (dezoito reais e cinco centavos) como o preço unitário estimado de referência para a licitação.

Essa métrica reflete com fidedignidade o comportamento dos preços praticados pela Administração Pública Federal, garantindo a atratividade do certame e assegurando que o valor referencial seja suficiente para cobrir os custos logísticos da execução do serviço no Restaurante Universitário do Campus Reitor Edgard Santos. Dessa forma, considerando o quantitativo de **116.250** refeições para o período de 12 meses, o investimento anual estimado alcança o montante de **R\$ 2.098.312,50** (dois milhões, noventa e oito mil, trezentos e doze reais e cinquenta centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução não deve ser parcelada. Optou-se pelo agrupamento dos serviços de produção e distribuição de refeições para evitar a possibilidade de perda de economia de escala e majoração dos custos administrativos de fiscalização contratual.

A adjudicação global do objeto (gestão total do RU) é técnica e economicamente mais vantajosa, pois impede o conflito de responsabilidades sobre as instalações físicas, maquinários e controle sanitário. A divisão do serviço ensejaria perda de economia de escala e sérios riscos de contaminação cruzada pela multiplicidade de fornecedores em um mesmo ambiente de manipulação de alimentos.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Considerando que as contratações correlatas são aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a

completa prestação do objeto principal, entende-se que não há necessidade de qualquer contratação adicional nesses termos.

Com relação às contratações interdependentes tem-se a manutenção predial contínua das instalações cedidas, do sistema de exaustão, do fornecimento ininterrupto de energia elétrica e abastecimento de água, além da disponibilização da infraestrutura de tecnologia de informação, tal como a integração para o controle eletrônico de acesso (sistema SIGAA) ou outro software específico disponibilizado pela contratante.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI)

A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) da Universidade Federal do Oeste da Bahia para o exercício correspondente, estando alinhada às diretrizes estabelecidas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2025–2034 da UFOB, destacando-se:

a) Objetivo Estratégicos

OE03 - Garantir condições que assegurem a permanência qualificada e o sucesso acadêmico.

b) Programas Estratégicos:

P10 – Permanência e Desempenho Acadêmico dos Estudantes Assistidos;

P11 - Qualidade de Vida das Pessoas Estudantes.

c) Iniciativas estratégicas:

IE10.1 Monitorar o desempenho acadêmico das pessoas estudantes assistidas;

IE10.4 Integrar informações socioassistenciais e acadêmicas para qualificar a permanência do público assistido;

IE11.1 Expandir e aperfeiçoar as ações de assistência estudantil e permanência;

IE11.4 Promover ações de acolhimento, inclusão social e convivência estudantil.

A contratação do serviço de operacionalização do Restaurante Universitário relaciona-se diretamente à Política de Assuntos Estudantis prevista no Projeto Político-Pedagógico Institucional (PPI) da UFOB, bem como às ações vinculadas ao Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), reconhecido pelo PDI como principal instrumento de apoio à permanência estudantil nas universidades federais.

11.2 Plano de Contratações Anual

Os itens demandados encontram-se devidamente registrados no sistema PGC conforme PCA: 205/2026, DFD: 247/2026

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação pretende garantir o fornecimento contínuo, seguro e de qualidade nutricional das refeições aos discentes; promover a permanência estudantil com a redução das taxas de evasão (diretriz PNAES); garantir a observância irrestrita às normas sanitárias e trabalhistas; e otimizar os recursos públicos através de uma gestão contratual fiscalizada por índices de desempenho objetivos.

Além disso, a presente contratação contribui para o alcance dos objetivos estratégicos institucionais relacionados:

- à promoção da inclusão e equidade;
- ao fortalecimento da assistência estudantil;
- à melhoria das condições de permanência dos estudantes;
- e ao desenvolvimento de políticas institucionais socialmente referenciadas.

A solução também apresenta alinhamento com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) incorporados ao PDI 2025–2034 da UFOB, especialmente:

- ODS 2 – Fome Zero e Agricultura Sustentável;
- ODS 4 – Educação de Qualidade;
- ODS 10 – Redução das Desigualdades.

Dessa forma, a contratação mostra-se compatível com os instrumentos institucionais de planejamento, governança e desenvolvimento estratégico da Universidade Federal do Oeste da Bahia.

13. Providências a serem Adotadas

Para o êxito da execução, antes da assinatura ou do início da execução contratual, as seguintes providências deverão ser adotadas:

- Aprovação do Termo de Referência e elaboração formal da Matriz de Riscos.
- Ratificação atualizada da pesquisa de preços conforme IN nº. 65/2021.
- Vistorias prévias de manutenção predial e dos equipamentos listados em inventário do RU.
- Saneamento e verificação das exigências de segurança predial contra incêndio (AVCB/CLCB local) e do licenciamento sanitário exigível junto à municipalidade.
- Garantia da interoperabilidade de TI (sistemas acadêmicos) para o controle da catraca/acesso.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A operação de cozinhas industriais acarreta geração de resíduos sólidos (orgânicos e recicláveis) e efluentes (como óleos e gorduras residuais). Em consonância com a Lei nº 12.305/2010 e o Decreto nº 10.936/2022, a empresa contratada deverá apresentar e executar um Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), garantindo o acondicionamento e descarte corretos, priorizando práticas de não-geração, compostagem e logística reversa (especialmente para descarte de óleo vegetal).

Quanto aos demais efluentes a Ufob conta com sistema e Estação de Tratamento de Esgoto no próprio Campus Reitor Edgard Santos.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante das análises expostas, declara-se a plena VIABILIDADE e RAZOABILIDADE da contratação de prestação de serviços de nutrição e alimentação coletiva para o Restaurante Universitário da UFOB. O seguimento do processo fica condicionado à correta formatação do Termo de Referência, à validação dos orçamentos mediante pesquisa de preços consolidada e à aderência às normas sanitárias, prediais e de licitações vigentes, configurando providência essencial à assistência estudantil da Universidade.

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: Ratifico a viabilidade da contratação.

MAKSON ARAUJO NUNES

Membro da comissão de contratação

Despacho: Ratifico a viabilidade da contratação.

MARCUS VINICIUS SOARES FIGUEIREDO CASTRO SILVA

Membro da comissão de contratação

Despacho: Ratifico a viabilidade da contratação.

JEANE ROCHA DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação

Despacho: Ratifico a viabilidade de contratação.

MARIAM JALAL MAGNAVITA

Membro da comissão de contratação

Despacho: Ratifico a viabilidade da contratação.

MARILENE DE SOUZA CAMPOS

Membro da comissão de contratação

Despacho: Ratifico a viabilidade da contratação.

MAILE JANE PEREIRA SANTOS

Membro da comissão de contratação

Despacho: Ratifico a viabilidade da contratação.

KALESSON MARTINS DE ALENCAR

Membro da comissão de contratação



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 7/2026 - DA (11.01.35.02)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 05/06/2026 09:23)

JEANE ROCHA DE OLIVEIRA

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

CAEST (11.01.34.05)

Matrícula: ###703#4

(Assinado digitalmente em 04/06/2026 08:36)

KALESSON MARTINS DE ALENCAR

ADMINISTRADOR

DA (11.01.35.02)

Matrícula: ###737#0

(Assinado digitalmente em 05/06/2026 09:16)

MAILE JANE PEREIRA SANTOS

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

CAEST (11.01.34.05)

Matrícula: ###075#1

(Assinado digitalmente em 08/06/2026 09:27)

MAKSON ARAUJO NUNES

TEC EM NUTRICAO E DIETETICA

NAN (11.01.34.05.01)

Matrícula: ###526#3

(Assinado digitalmente em 08/06/2026 07:57)

**MARCUS VINICIUS SOARES FIGUEIREDO CASTRO
SILVA**

SUPERINTENDENTE - TITULAR

SACRES (11.01.34)

Matrícula: ###526#6

(Assinado digitalmente em 05/06/2026 11:17)

MARIAM JALAL MAGNAVITA

COORDENADOR - TITULAR

CAEST (11.01.34.05)

Matrícula: ###767#2

(Assinado digitalmente em 08/06/2026 08:37)

MARILENE DE SOUZA CAMPOS

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

CCBS (11.01.19.02)

Matrícula: ###237#7

Visualize o documento original em <https://sig.ufob.edu.br/documentos/> informando seu número: 7, ano: 2026, tipo: **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**, data de emissão: 04/06/2026 e o código de verificação: e5a0f4bdb8