



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE ASSISTÊNCIA E ACESSIBILIDADE ESTUDANTIL
DIRETORIA DE ALIMENTAÇÃO ESTUDANTIL

NOTA TÉCNICA nº 02/2026

I - OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de **refeições prontas e transportadas** a serem distribuídas para a comunidade universitária da Universidade Federal do Pará, nos municípios de localização de cada campus, mediante concessão, a título não oneroso, de áreas para exploração de restaurante - refeitório.

II - FONTES CONSULTADAS

2.1 Foi consultada a seguinte legislação:

- Resolução RDC nº 216/2004 (ANVISA);
- Lei Federal nº 8.234/1991;
- Lei Federal nº 6.583/78;
- Decreto nº 84.444/80;
- CVS nº 1/2025. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.
- Brasil. Advocacia-Geral da União. Ministério da Gestão e Inovação em Serviços Públicos. Instrumento de padronização dos procedimentos de contratação – Brasília : Advocacia-Geral da União : Ministério da Gestão e Inovação em Serviços Públicos, 2023.

III - JUSTIFICATIVA PARA A NÃO APLICAÇÃO DA COTA DE 25% PARA BENS E SERVIÇOS DE NATUREZA DIVISÍVEL

3.1 Para a justificativa de afastar a possibilidade de reserva de cota de 25% foram considerados os seguintes pontos que geram prejuízo ao conjunto do objeto:

- **Risco à Segurança Alimentar:** A dificuldade em isolar processos produtivos de empresas distintas aumenta o risco de contaminação cruzada. Em caso de surto alimentar, a identificação do culpado torna-se juridicamente complexa.

- **Despadronização da Qualidade:** Os discentes usuários podem receber refeições com sabores, porções e valores nutricionais diferentes, gerando percepção de desigualdade e insatisfação dentro da mesma comunidade acadêmica.
- **Instabilidade no Abastecimento:** Se um fornecedor falhar, o outro dificilmente terá estrutura imediata para assumir a demanda excedente no mesmo local, comprometendo a continuidade do serviço essencial.
- **Responsabilidades Técnicas Diferentes:** A coexistência de dois prestadores distintos para o mesmo fluxo (preparo, transporte e distribuição) em um mesmo lote geraria conflito de responsabilidades técnicas perante o CRN-7 e a Vigilância Sanitária, dificultando a fiscalização pela UFPA.
- **Inviabilidade de Economia de Escala:** Ao dividir o objeto, o volume de insumos de cada lote diminui. Isso retira do fornecedor a capacidade de negociar preços menores com atacadistas (o "ganho de escala"). O resultado é um preço por refeição mais elevado para a Administração, já que os custos fixos de logística e produção de cada empresa serão rateados em uma base menor de pratos servidos. Com dois fornecedores, a Administração precisa ampliar o número de servidores para monitorar processos produtivos distintos, aumentando o custo operacional da máquina pública.
- **Complexidade em Auditorias e Glosas:** Eventuais falhas na prestação do serviço (como atrasos ou falta de itens no cardápio) exigirão processos sancionatórios e de medição separados. Se as empresas compartilham áreas comuns, a identificação da responsabilidade por danos ao patrimônio ou desperdício de energia/água torna-se um emaranhado jurídico, gerando morosidade e possíveis litígios que oneram a Procuradoria Jurídica do órgão.

3.2 Desta forma, a opção pelo lote único não é uma restrição à competitividade, mas uma medida de **Economicidade e Eficiência Administrativa**, visando evitar a **deseconomia de escala** e a elevação injustificada dos **custos de transação** e fiscalização contratual.

3.3 Reitera-se que as contratações já estão sendo feitas em lotes por campus, o que proporciona maior competitividade e mais possibilidades de concorrer a cada empresa interessada.

IV - JUSTIFICATIVA PARA A DETERMINAÇÃO DO RAIOS DE 25 KM ENTRE A UNIDADE DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES (COZINHA CENTRAL) E A UNIDADE DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES (REFEITÓRIO DO CAMPUS).

4.1 Para a justificativa do raio de operação foram considerados critérios de tempo

temperatura exigidos pela legislação vigente CVS/1- 2025. A uma velocidade entre 50 e 60 Km/h em geral leva-se de 30 a 50 minutos para o deslocamento da distância máxima pretendida por carro em trânsito urbano. Considerando o tempo necessário para a produção e o tempo que as refeições podem ser conservadas a temperaturas adequadas na legislação sanitária (até 6h acima de 60°C) e que o tempo planejado para a distribuição das refeições que é de 3h, esta é a distância máxima que se pretende tolerar visando a qualidade microbiológica das preparações, sob o risco de favorecimento do desenvolvimento microbiano e risco de contaminação alimentar.

V - JUSTIFICATIVA PARA A COBRANÇA DE REGISTRO DE HABILITAÇÃO DA EMPRESA E DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA EM CONSELHO DE CLASSE

5.1 No momento da habilitação deverá ser cobrada habilitação em conselho de classe de nutricionistas tanto para a empresa quanto para o nutricionista contratado, porém no momento da assinatura do contrato o contratado deverá apresentar o comprovante de habilitação da empresa e do profissional junto ao CRN da 7ª Região atendendo ao disposto na Lei Federal nº 6.583/78 e no Decreto nº 84.444/80.

VI - JUSTIFICATIVA PARA A COBRANÇA DE QUADRO TÉCNICO MÍNIMO DE PROFISSIONAIS

6.1 Na fase de habilitação a empresa deverá apresentar apenas o quadro descritivo com o quantitativo por categoria que atenda ao mínimo indicado nos Anexos do Termo de Referência. Essa descrição não precisa ser nominal nesta fase, mas é solicitada no anexo do TR, que trata do documento de formação de preços, para avaliarmos se no cálculo de custos, a empresa está considerando o número de pessoal mínimo estabelecido em contrato.

VII - IDENTIFICAÇÃO DOS AGENTES RESPONSÁVEIS PELA ANÁLISE

4.1 A presente Nota Técnica foi elaborada pelos seguintes servidores:

Adrianne Pureza Maciel, matrícula nº 1011791 - DIAE/PROAES/UFPA

Elenilma Barros da Silva, matrícula nº 2975215 - DIAE/PROAES/UFPA

Udson Pacheco de Souza, matrícula nº 1968825 - CPL/ PROAD/ UFPA

Belém-PA, 31 de março de 2026.