UNIVERSIDADE FEDERAL DO NORTE DE TOCANTINS

Estudo Técnico Preliminar 71/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23868.003621/2025-15

2. Descrição da necessidade

A concessão de uso de áreas próprias para o serviço de fornecimento de refeições de qualidade e baixo custo justifica-se pela necessidade de garantir a aplicabilidade da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). Especialmente no que diz respeito aos estudantes participantes dos programas de assistência estudantil em vulnerabilidade socioeconômica, viabilizando a igualdade de oportunidades entre todos os estudantes e contribuindo, dessa forma, para a melhoria do desempenho acadêmico e diminuição da evasão acadêmica. Além disso, o Restaurante Universitário é um importante local para garantir a promoção da saúde e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), assegurando o direito humano à alimentação adequada (DHAA). Ofertar alimentação aos estudantes também se insere no combate à fome, à pobreza e na promoção da alimentação adequada e saudável conforme a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - Lei 11.346/2006 e o Decreto Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - 7.272/2010. Sendo assim, a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições permitirá atender às necessidades da comunidade acadêmica quanto à alimentação saudável, nutricionalmente equilibrada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, contribuindo para saúde, bem-estar e melhores condições de aproveitamento acadêmico. O Restaurante Universitário também contribui para práticas alimentares saudáveis, redução do risco de doenças carenciais em estudantes de extrema vulnerabilidade socioeconômica, por outro lado, também pode auxiliar a reduzir o excesso de peso em estudantes de todos os perfis socioeconômicos evitando que substituam os alimentos saudáveis por lanches rápidos e hipercalóricos. Além de serem ambientes de socialização e integração dos estudantes, assim como espaço de ensino, pesquisa e extensão. Esta contratação está alinhada com os Objetivos do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2023 - 2027 da Universidade Federal do Norte do Tocantins (UFNT), Dimensão de Assistência Estudantil - Eixo 5, Objetivo Estratégico " Promover políticas de auxílio à residência, alimentação, mobilidade e saúde estudantil".

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e Ações Afirmativas (PROEST)	Luciano Galdino da Silva

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação de serviço de fornecimento oneroso de refeições incluirá o fornecimento de café da manhã, almoço e jantar para comunidade acadêmica do campus de Araguaína da UFNT.

A prestação do serviço se dará mediante concessão de uso de áreas próprias para o serviço de preparo e distribuição de refeições. A concessionária pagará um valor fixo mensal de R$ 2.170,00 (Dois mil cento e setenta

reais). Pelo uso do espaço físico público, a CONTRATANTE utilizou o estabelecido no laudo técnico 002/2025 (em anexo), referente às unidades CCA e CCI emitido pela coordenação de infraestrutura da UFNT, campus Araguaína. O primeiro pagamento será efetuado 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços por parte da CONCESSIONÁRIA. Até o quinto dia útil do mês, a CONCEDENTE emitirá a Guia de Recolhimento da União (GRU) referente à concessão onerosa.

A contratação inclui o fornecimento de gêneros alimentícios, preparações e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza); higienização das dependências dos Restaurantes Universitários; higienização dos utensílios e equipamentos utilizados; manutenção, preditiva, preventiva e corretiva predial e dos equipamentos disponibilizados pela instituição; recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

A empresa também deverá custear as despesas de aluguel, água, energia, esgoto, telefone, internet, manutenção predial, limpeza, jardinagem, controle de vetores e demais despesas provenientes da utilização do espaço físico e entorno.

A empresa deverá apresentar requisitos técnicos nas fases de habilitação e contratação, que abrangem:

A comprovação de registro no Conselho Regional de Nutrição – CRN da empresa e do responsável técnico (em sua plena validade e com comprovantes de quitação);

A exigência de comprovação de período mínimo de experiência visa garantir que o futuro contratado possua experiência acumulada que evidencie domínio de processos, rotinas e padrões de qualidade necessários para execução eficaz do objeto, histórico consistente que demonstre maior solidez administrativa, financeira e de gestão de equipes, regularidade no cumprimento de obrigações contratuais, fiscais e trabalhistas, como forma de mitigar riscos de falhas, atrasos ou descumprimento contratual, em face à complexidade, relevância e riscos do objeto, com respaldo no Acórdão TCU 503/2021-Plenário. Optou-se por adotar o prazo mínimo de 01 (um) ano de forma que seja suficiente para a avaliação da capacidade técnica dos interessados sem, contudo, consistir em exigência que possa restringir a competitividade, possibilitando que fornecedores que estejam ingressando ou ampliando sua atuação nesse segmento de mercado tenham condições de participar do certame.

Declaração de que providenciará, às suas custas, a disponibilidade de todos os equipamentos, mobiliários e utensílios complementares necessários à execução do fornecimento, com até 15 (quinze) dias do início do fornecimento.

Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço e das obrigações da CONTRATADA e CONTRATANTE que estão previstas no Termo de Referência.

Para contratação dos serviços, deverá ser apresentado para análise um plano de trabalho contendo: Dimensionamento de pessoal compatível com a produção contratada, com a descrição de cargos e carga horária. O dimensionamento de pessoal operacional deve obedecer aos parâmetros estabelecidos na literatura científica e de pessoal técnico da legislação vigente (Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018).

Plano de capacitação anual da equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, com cronograma, descrição das atividades e indicadores utilizados para a avaliação de desempenho.

Cardápio de um mês referente ao café da manhã, almoço e jantar do RU, planejado conforme informações detalhadas no Termo de Referência desta contratação.

O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer à legislação específica da área, como: padrão de identidade e qualidade (PIQ) (Portaria MS nº 1428/1993); Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Boas práticas de fabricação (BPF) (Portaria MS nº 1428/1993, Portaria MS nº 326/1997, Resolução da Diretoria Colegiada [RDC] nº275/2002, RDC nº 216/2004);

Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) (RDC nº 275/2002 da Anvisa); e certificações de qualidade através das normas ISO (9001 – Sistema de gestão da garantia de qualidade; 22000 – Sistemas de gestão da segurança de alimentos; e 14000 – Sistema de gestão ambiental) e NR7 do Ministério do Trabalho. Nesse sentido, as empresas deverão ofertar refeições balanceadas, em condições adequadas, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias, além de respeitar a cultura local e as condições socioambientais.

A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis. Além do Guia Alimentar para a População Brasileira (2014); às Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) sobre Procedimentos Operacionais Padronizados observados na RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

Os serviços pretendidos possuem natureza continuada, devendo a contratação ser realizada visando à assinatura de contrato com vigência para 05 anos, prorrogável por até 10 anos.

A execução dos serviços deverá ser iniciada em até 30 dias a partir da publicação do Contrato em Diário Oficial

5. Levantamento de Mercado

As duas formas de terceirização utilizadas na prestação de serviço fornecimento de refeições em instituições públicas são por (1) autogestão mista (contratação de serviços com fornecimento de postos de trabalho com empresas parceiras e aquisição de insumos por parte da organização pública) – desaconselhável, pois a instituição não tem quadro de servidores suficiente para atender a demanda de aquisição dos insumos, bem como este tipo de terceirização eleva o custo com manutenção predial, de equipamentos e móveis – e (2) concessão de uso de área física associada à prestação de serviço de fornecimento de refeição, sendo a empresa responsável por todas as etapas do processo produtivo que deverá ocorrer em áreas próprias da CONCESSIONÁRIA, assim como pelas manutenções.

Desde a inauguração do restaurante em 2014, a contratação do serviço no RU de Araguaína é por meio de concessão.

Sendo assim, a UFNT optou por manter este tipo de contratação de serviço, visto que a concessão onerosa dos espaços físicos para o fornecimento de alimentação justifica-se pela economicidade, considerando que a UFNT já disponibiliza a estrutura física necessária à prestação dos serviços, diminuindo o capital necessário para o início das atividades e favorecendo a competitividade de empresas de diferentes portes econômicos. Atualmente no mercado verifica-se a existência de empresas especializadas na prestação dos serviços planejados, fato que amplia a competitividade.

Motivação

Em atendimento ao disposto no parágrafo 1º do artigo 5º da Instrução Normativa 65/2021 SEGES/ME, foi adotada estratégia em buscar identificar os preços de mercado a partir de empresas locais e prestadoras de serviço de alimentação para órgãos públicos de localidades próximas. Posteriormente foi complementada a pesquisa com preços obtidos do painel Compras.gov.br.

A justificativa para adotar tais procedimentos foi motivada considerando que as duas últimas licitações demonstraram fragilidades devido o preço de referência dos projetos anteriores não serem atrativos para a maioria das empresas, haja vista que várias empresas não manifestaram interesse em se habilitar tecnicamente após a homologação do resultado da licitação. Os projetos anteriores utilizaram preferencialmente como metodologia de pesquisa para levantamento de preços de mercado o Painel de Preços do Governo Federal.

Além disso, se percebe a falta de atratividade quanto à prestação dos serviços pelas empresas que assumiram o contrato por alegarem necessidade de reequilíbrio econômico-financeiro nos primeiros anos de vigência do contrato, motivando a manifestação de interesse em rescisão em um curto prazo.

Fundamentação da Pesquisa

Os valores de referência abaixo, que foram classificados como viáveis, foram obtidos das médias dos levantamentos de custo para formação de preços enviados por e-mails pelos fornecedores "locais" e dos fornecidos pela Plataforma Painel de Compras.gov.br.

Com os itens identificados no levantamento de preços buscou-se obter respostas aos obtidos por e-mails enviado a 11 empresas cujos contatos foram conseguidos com base em históricos de levantamentos feitos anteriormente, por identificação de contatos, por meio do Sistema de Cadastro de Fornecedores (SICAF) relativos às empresas que prestaram serviços em instituições de ensino de localidades próximas e por utilização de site de busca na internet, en que se percebeu-se, que algumas empresas em Araguaína demonstram aparentemente ter porte para uma possível prestação desse tipo de serviço à Universidade, com base na informação de valor patrimonial constante no seu cartão de CNPJ.

Obteve-se resposta de três empresas do mercado local, porém foram consideradas somente de duas, devido a terceira, empresa Quero Quilo, ter demonstrado um custo de mão de obra abaixo de 50% das demais.

No caso do levantamento de preço feita no Painel Compras.gov.br, o critério adotado foi a semelhança do serviço prestado, o público consumidor e a faixa de preço mínimo e máximo adotado como aceitável para cada refeição a ser oferecida resutando em apenas uma empresa a prencher os critérios estipulado como aceitáveis.

Empresas Pesquisadas

EMPRESA	E-MAIL
Bazim	wendel.prb@gmail.com
ISM	ism@ism.ind.br
Mais Sabor	lucas.izair@maissabor.ind.br
Litucera	palmas.gerencia@litucera.com.br
PJ Refeições Coletivas Ltda	comercial@pjrefeicoes.com.br
Green Gastronomia Ltda.	juridico@greengastronomia.com.br
Sabor Brasileiro Restaurante Ltda.	jacksonangelo2010@gmail.com
Rancho Mineiro	andrade.dmoises@hotmail.com

Tempero da Roça	revaltibia@hotmail.com
Galpão Churrascaria	galpaochurrascaria@gmail.com
Quero Quilo	queroquilo2@gmail.com

Média dos valores das levantados no mercado local

Foi definido as médias abaixo para utilizar como parâmetro para serem utilizados para filtrar preços na Plataforma Compras.gov.br.

	Cáfe da Manhã	**Almoço**	**Jantar**
Bazim	13,70	23,71	23,71
Litucera	9,20	26,26	26,26
Média	**10,15**	**24,91**	**24,91**

Limites de preços aceitáveis com base nos valores encontrado no mercado local

	Café da Manhã	**Almoço**	**Jantar**
Limites aceitáveis entre um intervalo de 40% abaixo e acima da média dos valores da pesquisa local	7,13	15,91	15,91
	16,65	37,11	37,11

Está sendo estipulado como inexequível os valores encontrados **40% abaixo da média** identificada nos levantamentos de preço locais, para excluir os itens das amostras da pesquisa da Plataforma Compras.gov.br.

Está sendo estipulado como preço excessivo os valores que se elevarem **40% além da média** identificada nos levantamento de preço locais, para excluir os itens das amostras da pesquisa da Plataforma Compras.gov.br.

Esses percentuais que foram estabelecidos são considerados razoáveis para se definir um leque restrito de preços para filtrar os itens das cotações da Plataforma Compras.gov.br, tendo em vista que há uma variação muito grande de preços na amostra de itens apresentados nesta plataforma.

Foram simulados limites menores, porém não obtivemos êxito na identificação de preço em um limite mais restritivo.

Justificativas no sistema Compras.gov.br

Foram excluídos itens das cotações obtidas pelo sistema Compras.gov.br considerando o seguinte para cada motivo de exclusão:

- **Valor inexequível** - por estar com o valor abaixo do limite de preços aceitáveis.
- **Valor inconsistente** - por se tratar de características de contratação de valor global e não de valor unitário.
- **Valor excessivamente elevado** - por estar com o valor acima do limite de preços aceitáveis.
- **Item diferente do edital** - por não seguir especificação semelhante ao tipo de serviço pretendido para essa cotação.

Pesquisa de preço obtida na Plataforma Compras.gov.br

Com base nos critérios e justificativas apresentadas acima obteve-se um resultado de preços na Plataforma Compras.gov.br conforme quadro abaixo:

	Cáfe da Manhã	**Almoço**	**Jantar**
Sapore S.A (preços filtrados da plataforma compras.gov.br)	7,55	24,75	24,75
Bazim (preços levantado no mercado local)	13,70	23,71	23,71
Litucera (preços levantado no mercado local)	9,20	26,26	26,26
Média	**10,15**	**24,91**	**24,91**

6. Descrição da solução como um todo

Contratação de serviço de fornecimento oneroso de refeições, com padrão de cardápio médio e sistema de distribuição de cafeteria mista, à comunidade acadêmica do campus de Araguaína da UFNT. A prestação do serviço se dará mediante concessão de uso de áreas próprias para o serviço de preparo, transporte e distribuição de refeições.

O fornecimento de refeições acontecerá em duas unidades: Centro de Ciências Integradas (CCI - antigo Cimba) e Centro de Ciências Agrárias (CCA - antigo EMVZ (Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia). Na unidade CCA situada na BR 153, km 112, Bairro Zona Rural, CEP: 77804-970, ocorrerão os serviços de produção e distribuição das refeições. Enquanto que na Unidade CCI, localizada na Av. Paraguai, s/n esquina com Rua Uxiramas, Setor Cimba, CEP: 77.824-838, ocorrerá apenas o serviço de distribuição.

As refeições produzidas no Restaurante Universitário - Unidade CCA, serão transportadas e distribuídas também para a unidade CCI. O serviço a ser prestado implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

Para o fornecimento das refeições transportadas na unidade CCI, é importante a CONCESSIONÁRIA saber que este, está situado a aproximadamente 12 km da unidade CCA. O tempo de translado é de aproximadamente 30 min, assim o horário limite para o término da produção é aproximadamente às 10:30h.

Para o transporte, as preparações e/ou alimentos a serem transportados devem obrigatoriamente ser acondicionadas em cubas gastronorms (GN) e posteriormente dispostas em caixas térmicas (obrigatoriamente do tipo hot box) devem ser adequados ao tipo de alimento a ser transportado, acondicionados imediatamente após a produção, em automóvel apropriado e exclusivo para o fim, com condições higiênicas sanitárias adequadas e controle constante de tempo e temperatura. Toda a operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da contratada.

Na UFNT, portanto, os serviços de produção ocorrerão somente na unidade CCA, e os de distribuição serão realizados tanto na unidade CCA quanto na unidade CCI.

O fornecimento inclui as refeições de café da manhã, almoço e jantar, com distribuição de segunda a sexta-feira. Em relação ao café da manhã e almoço, ambos são ofertados nas duas unidades, ressalta-se que uma parcela do almoço é transportada para a unidade CCI (Centro de Ciências Integradas). Quanto ao jantar, atualmente este é servido apenas na unidade CCI, ficando a critério da concedente o estabelecimento do serviço na unidade CCA (Centro de Ciências Agrárias).

Cabe ressaltar que quanto à produção das refeições, para café da manhã, almoço e jantar, deverá ocorrer obrigatoriamente e exclusivamente nas dependências da concedente. Sendo vedada a distribuição de refeições produzidas em outros locais.

A CONCESSIONÁRIA deverá ajustar a sua capacidade de produção à demanda e se atentar a expectativa de público conforme os eventos que ocorrerem no campus e aos períodos de recesso acadêmico. Assim, reforça-se a necessidade de atendimento com todos os itens do cardápio durante todo o tempo de funcionamento do restaurante. Ressalta-se que a Universidade não poderá ser responsabilizada por variações nas quantidades de refeições a serem servidas. O serviço de distribuição das refeições será na modalidade cafeteria mista, com porcionamento do prato protéico (convencional e vegetariano) segundo a porção que será exigida no contrato, os demais itens serão à vontade (servidos uma vez). Os cardápios do almoço e jantar serão compostos por três saladas (sendo pelo menos uma cozida composta), uma guarnição, arroz branco e arroz integral, feijão de caldo, prato proteico carne, opção vegetariana, uma sobremesa (fruta ou porção de doce por pessoa), bebidas de polpa de fruta e complementos (azeite de oliva extra virgem, molho de pimenta, vinagre, palito de dente, farinha de mandioca, guardanapo e sal).

As refeições deverão ser balanceadas e nutricionalmente adequadas, tomando-se como referência adultos saudáveis, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando-se a cultura local e com atenção às condições socioambientais. Todo o processo produtivo das refeições deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo:

Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Boas Práticas de Fabricação (Portaria MS nº 1428 /1993, Portaria MS nº 326/1997, RDC nº 275/2002, RDC nº 216/2004); Procedimentos Operacionais Padronizados POP (RDC nº 275/2002 da Anvisa); e certificações de qualidade através das normas ISO (International Organization for Standardization) (9001 – Sistema de gestão da garantia da qualidade; 22000 – Sistemas de gestão da segurança de alimentos; e 14000 – Sistema de gestão ambiental) e legislação específica do estado e do município.

A aquisição de gêneros alimentícios deverá respeitar o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ), embasado nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde.

Em situações excepcionais, (como foi na declaração de pandemia do coronavírus), deverão ser obedecidas todas as legislações, orientações e normas técnicas emitidas por órgãos competentes a nível municipal, estadual ou federal.

As refeições também deverão ser preparadas sob a orientação e supervisão de responsável técnico Nutricionista e Quadro Técnico fixado de acordo com os parâmetros numéricos estabelecidos na Resolução CFN nº 600/2018, devidamente registrado em conselho próprio e inscrição vigente na região, respeitando a legislação sanitária e ambiental vigentes. A contratada deverá manter profissional nutricionista em todas as unidades de atendimento dos restaurantes, ao qual caberá as atividades de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação dos serviços de alimentação e nutrição, dentre outros, respeitando as condições estabelecidas no contrato. O profissional nutricionista técnico responsável deverá ter carga horária de trabalho condizente com todo o processo de produção e distribuição, permanecendo nas unidades durante todo o horário de funcionamento das mesmas.

O objeto da prestação de serviços inclui também o fornecimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza); higienização das dependências; higienização dos utensílios e equipamentos utilizados; manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos e predial; recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades.

Quanto à mão-de-obra, a empresa deverá responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, não sendo admitida a subcontratação dos serviços.

A empresa também deverá custear as despesas de aluguel, água, energia, telefone, internet, manutenção predial, de equipamentos e mobiliários, limpeza, jardinagem, controle de vetores e demais despesas provenientes da utilização do espaço físico e entorno.

Serão disponibilizados equipamentos e mobiliários existentes nas dependências da concedente, por ocasião do contrato, devendo a empresa adquirir equipamentos, utensílios e mobiliários necessários à prestação dos serviços, complementares aos disponibilizados.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa média diária de refeições no RU/Araguaína é de: **120 cafés da manhã, 400 almoços, 150 jantares** , pautando-se no histórico de utilização do serviço pela comunidade acadêmica nos anos de 2023, 2024 e 2025* (Quadro abaixo).

Quadro 1 – Quantitativo médio de refeições diárias fornecidas nos anos de 2023, 2024 e 2025 RU/ Araguaína.

Mês/ Ano	Média diária - Café da manhã	Média diária - Almoço	Média diária - Jantar
fevereiro/23			
março/23			
abril/23	34	93	25
maio/23	161	473	198
junho/23	151	455	190
julho/23	78	618	42
agosto/23	163	502	201
setembro/23	177	482	188
outubro/23	120	539	232
novembro/23	177	450	206
dezembro/23	122	362	124
Média do ano de 2023	**131**	**441**	**156**
fevereiro/24			
março/24	98	397	150
abril/24	168	403	198
maio/24	171	424	170

junho/24	113	347	135
julho/24	38	133	50
agosto/24	107	332	152
setembro/24	147	486	197
outubro/24	142	481	200
novembro/24	148	483	196
dezembro/24	47	175	56
Média do ano de 2024	**118**	**366**	**150**
fevereiro/25	96	314	168
março/25	172	506	232
abril/25	73	222	95
agosto/25	137	362	163
setembro/25	198	445	225
Média do ano de 2025	**135**	**370**	**177**

*__Fonte:__ Dados obtidos por meio de planilhas de controle do RU/Araguaína. No ano de 2025 o RU permaneceu fechado de maio a julho, além disso para esse ano foram apresentados os dados até o mês de setembro. As quantidades estimadas de refeições variam mensalmente, devendo a empresa ajustar a sua capacidade de produção à demanda. Ressaltamos que é de responsabilidade da concessionária garantir o fornecimento de todos os itens do cardápio durante todo o período de distribuição, evitando que os usuários fiquem sem realizar a refeição. Enfatizamos que o período de maior consumo dos serviços é de março a junho e de agosto a novembro, sendo que nos períodos de férias e/ou recesso acadêmico (janeiro, fevereiro, julho e dezembro) a utilização dos serviços é pequena, podendo até mesmo ser inexistente.

Durante os meses de recesso acadêmico (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), os quais serão informados à concessionária pela concedente, a demanda de refeições servidas para os alunos tende a diminuir, estando a concedente livre de qualquer ônus relacionado à diminuição da demanda. Nesse sentido, o restaurante poderá ser fechado por um período definido desde que acordado com a concessionária e a concedente, diminuído em 01 (uma) hora no horário

previsto para abertura ou fechamento e ou até suspender o serviço do jantar, devendo ser previamente informado à comunidade acadêmica tais alterações antecipadamente. A empresa também poderá nos meses de recesso acadêmico buscar formas alternativas para manter os custos fixos, como atender a comunidade externa, desde que não prejudique o atendimento à comunidade acadêmica.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 2.819.596,50

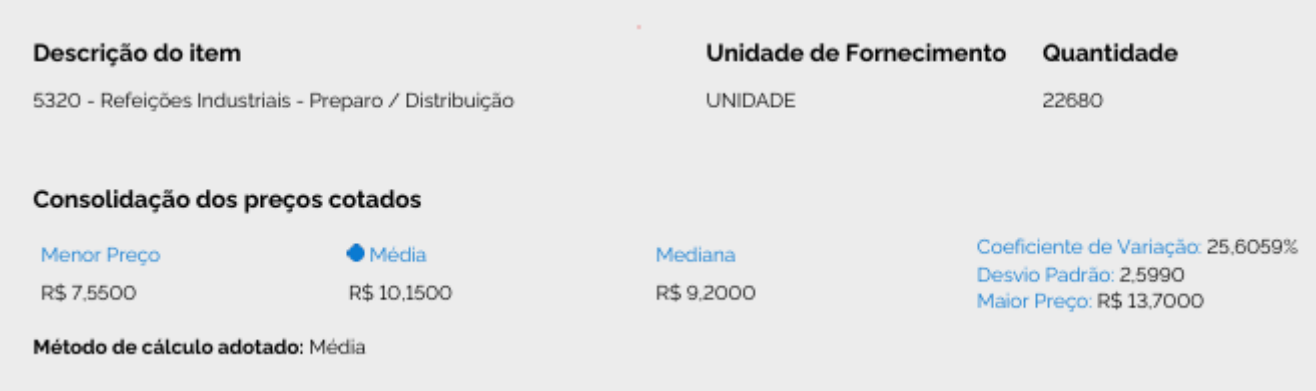
Valor (R$) 2.819.596,50

A estimativa de Preços foi realizada com base no levantamento de preços no painel de preços do conforme I nstrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, que estão demonstrados no tópico Levantamento de Mercado deste estudo.

Detalhamento do preço de referência para o Café da Manhã

A média do valor unitário da refeição (CAFÉ DA MANHÃ) foi de R$ 10,15 (dez reais e quinze centavos), conforme tabela abaixo:

MÉDIA	MEDIANA	MENOR
10,15	9,20	7,55

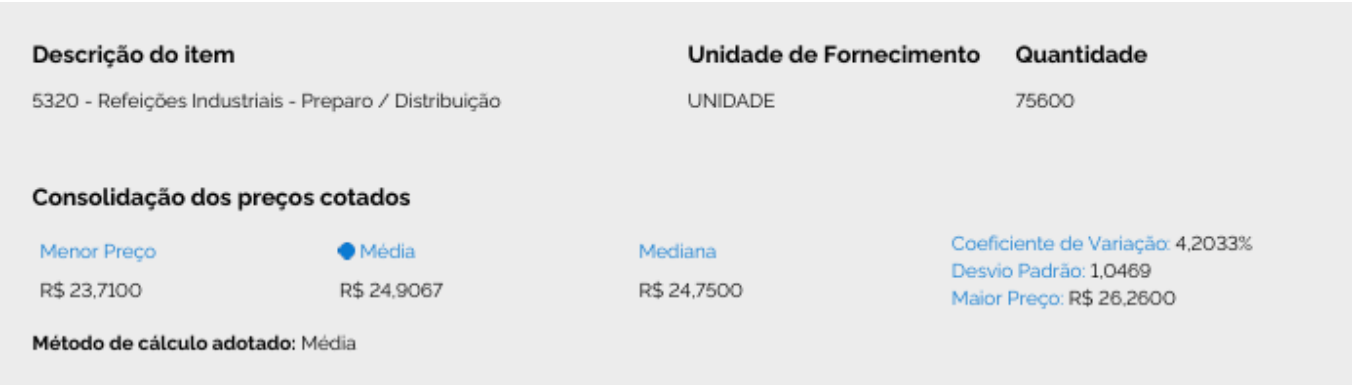


Fonte: Relatório Resumido da Pesquisa de Preços do painel Compras.gov.br

Detalhamento do preço de referência para o Almoço e para o Jantar

A média do valor unitário da refeição (ALMOÇO/JANTAR) foi de R$ 24,91 (Vinte e quatro reais e noventa e um centavos), conforme tabela abaixo:

MÉDIA	MEDIANA	MENOR
24,91	24,75	23,71



Fonte: Relatório Resumido da Pesquisa de Preços do painel Compras.gov.br

Detalhamento da estimativa do valor da contratação

Conforme o histórico de fornecimentos, nos centros do CCI e CCA, são servidas, anualmente, em média 103.950 refeições (almoço e jantar), e 22.680 cafés da manhã (desjejum) demonstrado no quadro abaixo:

Descrição	Quantidade Total Anual	Valor Unitário	Valor Total
Café da manhã	22.680	R$ 10,15	R$ 230.202,00
Almoço	75.600	R$ 24,91	R$ 1.883.196,00
Jantar	28.350	R$ 24,91	R$ 706.198,50
Total			R$ 2.819.596,50

* Para os cálculos foram considerados 21 dias letivos e o fornecimento por 9 meses anuais.

Com base no quantitativo estimado e no valor referência conforme demonstrado acima, a estimativa anual do valor desta contratação para o Campus de Araguaína será de **R$ 2.819.596,50 (Dois milhões, oitocentos e dezenove mil e quinhentos e noventa e seis reais e cinquenta centavos).** No valor total, está incluído o subsídio da administração e a quantia repassada pelo usuário diariamente.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Entendemos que os serviços de fornecimento de refeições do café da manhã, almoço e jantar deve ser gerido e executado pela mesma empresa, dada a similaridade e natureza complementar dos serviços. Além disso, temos um ganho de escala, ampliando o interesse do mercado e permitindo maior adesão e competitividade ao certame, haja vista que os licitantes poderão vir a ofertar preços mais competitivos. Além de evitar os custos desnecessários de operacionalização de diversas contratações que podem ser atendidas em um único contrato e favorecer uma maior eficácia na Fiscalização e Gestão do mesmo. Essencial para a adequada prestação dos serviços em tela, dada a sua complexidade que envolve diversos processos de trabalho e controles de conformidade e qualidade nas diferentes etapas do serviço. **O não Parcelamento** permite, assim, à Administração uma maior economia e maior eficiência evitando uma complexa e desnecessária demanda oriunda do parcelamento da solução, sendo portanto econômica e operacionalmente inviável licitá-la em parcelas.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não existem contratações correlatas. Visto que, todos os demais contratos relacionados à prestação deste serviço serão assumidos pela empresa vencedora do certame (A UFNT contratará empresa para fornecimento de refeições, esta por sua vez, contratará fornecedores de alimentos, materiais de limpeza, equipe de manutenção, etc).

Este projeto de licitação será implementado caso a atual empresa contratada venha a desistir do contrato.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Esta contratação está alinhada com os Objetivos do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2023 – 2027 da Universidade Federal do Norte do Tocantins (UFNT), Dimensão de Assistência Estudantil - Eixo 5 , Objetivo Estratégico " Promover políticas de auxílio à residência, alimentação, mobilidade e saúde estudantil".

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A concessão do espaço físico para exploração dos serviços busca a descentralização da gestão, recaindo os controles da execução dos processos produtivos das refeições sobre a concessionária, atuando nos processos de aquisição dos gêneros alimentícios, contratação de mão-de-obra e demais materiais necessários, não gerando tais responsabilidades para a instituição. Conforme dados mostrados na literatura (CARAN, 2018), o modelo de concessão oferece um menor custo unitário da refeição em situações de contratos de fornecimento de refeições em restaurantes institucionais, desta forma constitui-se como uma contratação vantajosa. Ademais, a concessão oferece vantagens quanto à minimização dos obstáculos de gestão enfrentados pela instituição, já que toda a responsabilidade do processo de fornecimento de refeições é repassada à empresa contratada, além de a forma de custeio deste tipo de terceirização ocorrer mediante o pagamento de refeições de fato fornecidas.

Além dos ganhos no parágrafo acima, esta contratação busca o fornecimento de refeições de qualidade e baixo custo, garantindo assim a aplicabilidade do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), especialmente no que diz respeito aos estudantes participantes dos programas de assistência estudantil em vulnerabilidade socioeconômica, viabilizando a igualdade de oportunidades entre todos os estudantes e contribuindo, dessa forma, para a melhoria do desempenho acadêmico e diminuição da evasão acadêmica. Com esta contratação será realizada a promoção de alimentação saudável, de qualidade e segura para a comunidade universitária, especialmente para os estudantes de baixa renda da UFNT. Favorecendo seu acesso a uma alimentação adequada e de qualidade.

A contratação também mostra-se vantajosa, pois propiciará a arrecadação de recursos com aluguel, além de fomentar o desenvolvimento do comércio local, considerando que a concessionária, na preparação das refeições, deve utilizar no mínimo 30% de insumos produzidos por agricultores familiares (Lei n°11947 de 16 de junho de 2009). Por fim, ela oportunizará práticas de ensino, pesquisa e extensão, um dos princípios da educação superior.

13. Providências a serem Adotadas

A Administração providenciará previamente ao contrato, a definição dos servidores que farão parte da equipe de fiscalização e gestão contratual, com capacitação dos fiscais e gestores quando necessário. Serão realizadas manutenções e adaptações necessárias ao espaço físico bem como limpeza interna e externa, de acordo com a vistoria prévia dos setores responsáveis.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Com base no levantamento bibliográfico feito em artigos científicos que tratam da avaliação ambiental de restaurantes universitários* foi possível determinar que a execução do objeto pode causar danos ao meio ambiente pelo:

- alto consumo de energia elétrica dos equipamentos necessários para o funcionamento e execução da atividade do restaurante.
- alto consumo de água e geração de efluentes no processo de produção dos alimentos e limpeza e higienização do ambiente, inclusive óleo de cozinha.
- geração de resíduos sólidos orgânicos e inorgânicos tanto do processo de produção como na etapa de distribuição dos alimentos.

Nesse sentido, entende-se que as licitantes devem atender aos critérios dos órgãos fiscalizadores e à política de sustentabilidade ambiental. Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais, recomenda-se que elas atendam às recomendações detalhadas no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis– DECOR/CGU/AGU (disponível em: https://www.gov.br/agu/pt-br/comunicacao/noticias/AGUGuiaNacionaldeContrataesSustentveis4edio.pdf).

Diante dos possíveis impactos ambientais apontados se propõe as seguintes medidas mitigadoras a serem descritas nos termos de referência:

Resíduos sólidos em geral ou rejeitos

Na gestão e gerenciamento de resíduos sólidos, deve ser observada a seguinte ordem de prioridade: não geração, redução, reutilização, reciclagem, tratamento dos resíduos sólidos e disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos.

Além disso, as empresas deverão observar as regras do Programa de Coleta de Resíduos a ser estabelecido pela concedente.

Serão proibidas, às contratadas, as seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos:

- lançamento em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos;
- lançamento in natura a céu aberto, excetuados os resíduos de mineração;
- queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade;
- outras formas vedadas pelo poder público.

Aquisição de alimentos

Na fase de planejamento da contratação, será exigida a aquisição de gêneros alimentícios, de pelo menos 30% (trinta por cento), da produção de agricultores familiares, das suas organizações, de empreendedores familiares rurais e dos demais beneficiários nos termos da Lei n. 11.326, de 2006.

Uso racional de água e energia elétrica

- Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo o responsável pela equipe atuar como facilitador das mudanças de comportamento dos funcionários da concessionária.
- Treinar e orientar os funcionários sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas.
- Identificar e corrigir possíveis vazamentos ou infiltrações.
- 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.
- Não encher os utensílios com água para ensaboar; usar somente a quantidade necessária de detergente e enxaguar controlando o consumo de água.
- Não manter a torneira aberta com recipiente embaixo transbordando, assim como mantê-la aberta enquanto o funcionário ausenta- se do ponto de uso.
- Não colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, no processo de lavagem, ficando a torneira aberta durante todo o tempo.
- Não executar operações de lavagem e descasque de legumes simultaneamente, com a torneira aberta. Não limpar aves em vasilha cheia de água, mantendo a torneira aberta sobre a mesma.
- Não deixar carnes salgadas dentro de cuba com a torneira aberta para retirada do sal.
- Não descartar gordura proveniente de adição ou cocção dos alimentos diretamente nos ralos.
- Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- Desligar as luzes dos ambientes não ocupados.
- Desenvolver junto aos seus funcionários, programas de racionalização do uso de energia.
- Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- Treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;
- Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

Aquisição de insumos

- Garantir que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
- Observar os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- Buscar adquirir bens, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis e /ou sejam recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e
- Adquirir bens que não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromado4s (PBBs), éteres difenil- polibromados (PBDEs).

Informamos que o objeto do contrato está isento de licenciamento ambiental de acordo com a resolução COEMA/TO n° 07 de 09 de agosto de 2005.

*STRASBURG, Virgílio José; PEREIRA, Diuliana Catlen Kuspik. Avaliação de formulário de levantamento de aspectos e impactos ambientais para restaurantes universitários, a inserção da reciclagem nos mercados de carbono: avaliação da situação brasileira e estudo do caso de Porto, p. 63.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Em síntese, trata-se de uma Concessão de espaço físico para exploração comercial do fornecimento de refeições à comunidade acadêmica, sendo este um serviço necessário e provido de forma contínua, garantindo fonte de alimentação adequada e a manutenção do estudante na instituição, na parte assistencial que lhe cabe, pelo decorrer do seu período acadêmico e colaborando para que as atividades de ensino, pesquisa e extensão da UFNT sejam realizadas de maneira satisfatória.

Portanto concluímos que este planejamento é essencial para a perfeita execução desta contratação e está de acordo com as necessidades da UFNT.

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.

ANTONIO NILSON MOREIRA DE SOUZA

Presidente

Assinou eletronicamente em 22/09/2026 às 16:22:18.

LUCIANO GALDINO DA SILVA

Integrante Requisitante

Assinou eletronicamente em 22/09/2026 às 16:36:12.

RAIMUNDO JOSE MARINHO NETO

Integrante Administrativo

Assinou eletronicamente em 22/09/2026 às 16:20:56.

CLARETE DE ITOZ

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 24/09/2026 às 08:36:10.