

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARA

Estudo Técnico Preliminar 178/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23067.024653/2025-71

2. Descrição da necessidade

Fornecimento/venda de alimentação de qualidade no espaço físico destinado à instalação de um trailer de alimentação, localizado no entorno do Bloco Acadêmico do Instituto Universidade Virtual (Bloco 1430).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
IUVI - Instituto Universidade Virtual - Bloco acadêmico 1430	Gabriel Antoine Louis Paillard

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Concessão onerosa de espaço físico destinado à instalação de um trailer de alimentação, localizado no entorno do Bloco Acadêmico do Instituto Universidade Virtual (Bloco 1430), objetivando a disponibilização/venda de alimentos para a Comunidade Acadêmica, considerando, precipuamente, os servidores docentes, técnico-administrativos, alunos e colaboradores.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado consta no Anexo 1 deste ETP.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE

- 6.1.1. A empresa Cessionária deverá fornecer mão de obra qualificada e experiente, bem como demais itens estabelecidos no Termo de Referência.
- 6.1.2. Os profissionais que comporão o quadro fixo da Cessionária deverão ter perfil e competências compatíveis com as tarefas que lhe serão atribuídas, de modo que garantam o andamento da prestação dos serviços conforme o cronograma e a metodologia a serem firmados com a empresa e validados pela fiscalização contratual.
- 6.1.3. Respeitar as normas e procedimentos de controle de acesso às dependências da Universidade Federal do Ceará - UFC, em todos os casos, apresentando listagem dos empregados executores dos serviços, com nome, RG e CPF, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias da contratação;
- 6.1.4. Qualquer alteração de empregado deve ser informada dentro do lapso temporal estipulado pelo Fiscal do Contrato.
- 6.1.5. A Cessionária deverá estar apta a comprovar que atende aos requisitos mínimos de habilitação econômico-financeira, jurídica e técnico-operacional previstos no Edital, bem como deve manter-se habilitada durante toda a execução dos serviços.
- 6.1.6. A presente cessão será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, cujo critério de julgamento será o menor preço global.
- 6.1.7. A Cessionária deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, sem acréscimo no valor cobrado. A Cessionária deverá receber ticket alimentação/refeição adotados pelas empresas contratadas prestadoras de serviço à Cedente.
- 6.1.8. O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de cessão de bens públicos, de que trata a Lei nº 9.636, de 15/05/1998 e Decreto nº 3725, de 10 /01/2001.
- 6.1.9. Os serviços de fornecimento de refeições e lanches deverão ser executados por profissionais, qualificados e habilitados, sob a supervisão direta da

empresa prestadora dos serviços utilizando-se de materiais e ferramentas adequadas, com vistas a manter a área destinada a prestação dos serviços em perfeitas condições e devidamente limpas, obedecendo rigorosamente aos procedimentos e regras de segurança, às normas técnicas e legais vigentes, determinadas pelos órgãos competentes.

6.2. Da Higiene Ambiental

6.2.1. Em relação às instalações e a forma de preparação dos alimentos, o fiscal do contrato fará vistorias periódicas às instalações e dependências do local da prestação dos serviços.

6.2.2. A limpeza completa da área abrange o espaço destinado a preparação e conservação dos lanches e refeições, como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, sendo de responsabilidade da Cessionária, observando, no mínimo:

- Limpeza diária, sendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas de refeição e cozinha, bem como limpeza das mesas, bancadas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;
- Lavagem completa do ambiente ao menos duas vezes por semana.
- O lixo deverá ser recolhido pelo menos duas vezes por dia ou quando se fizer necessário, sempre com o auxílio de luvas. Os recipientes para acondicionamento deverão ser providos de pedal. As bandejas com restos alimentares deverão ser recolhidas e lavadas na copa e os restos colocados em sacos de lixo.
- Após o término do horário do almoço, proceder diariamente à limpeza de pias, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, cromados, utilizando produtos específicos para cada tipo de material. - A higienização dos panos de prato deverá ser efetuada em local apropriado que permita a sua esterilização.
- Os panos de chão deverão ser lavados em local apropriado para esse fim.

-As mesas deverão ser forradas com toalhas em tecido, sobrepostas com forros de plástico; -As toalhas de mesa devem ser trocadas para lavagem semanalmente, ou antes, se as condições higiênicas ou a fiscalização assim o solicitar;

-Deverá ser feita a manutenção com limpeza mensal dos filtros do sistema de exaustão e substituição destes quando necessário.

6.2.3. Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos, deverá ser diariamente observado o aspecto de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibida a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados, entre outras medidas, conforme abaixo:

- lavar os utensílios que caírem no chão;
- manter os utensílios limpos sempre cobertos;
- utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos, evitando o contato das mãos nos utensílios, nos quais os alimentos são colocados;
- retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;
- os lanches entregues aos usuários deverão ser devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais;
- diariamente proceder à limpeza geral dos móveis, equipamentos e eletrodomésticos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox, etc.), bem como dos utensílios de cozinha (talheres, pratos, copos e bandejas) com produtos adequados;
- A Cessionária deverá adotar procedimentos para eliminação de gorduras e demais odores existentes decorrentes da atividade de preparação dos alimentos.

6.3. Da Higiene Pessoal

6.3.1. Além disso, deverão utilizar, quando for o caso, equipamentos de proteção individual (EPI'S) e manter procedimentos rigorosos de higienização:

- não fumar no ambiente destinado a manipulação dos alimentos;
- unhas cortadas;
- cabelos presos com toucas apropriadas;
- lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância;
- não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos, e
- É obrigatório o uso de luvas, máscara e gorro/toucas.

6.4. Da Vestimenta:

Os empregados da Cessionária deverão se apresentar para a realização dos serviços com vestimentas condizentes com o decoro e portando documento de identificação.

Durante todo o horário de atendimento o empregado da Cessionária deverá usar um avental comprido de tecido, que deverá estar sempre limpo e sem manchas ou defeitos de costura.

Não será permitida, em hipótese alguma, a utilização de bermuda e/ou shorts, nem de cabelo solto.

6.5. Do Rateio de despesas

6.5.1. O ressarcimento das despesas deverá acontecer em até 05 dias úteis, a contar do recebimento da cobrança por parte da Universidade Federal do Ceará, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), devendo a empresa apresentar o comprovante de pagamento ao fiscal do contrato.

6.5.2. Ademais, todas as despesas inerentes ao funcionamento do restaurante/lanchonete serão de inteira responsabilidade da Cessionária, sobretudo no que diz respeito aos seus funcionários.

6.5.3. A Cessionária deverá arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, assim como se houver problema técnico a ser resolvido.

6.6. Da Taxa de Ocupação

6.6.1. Para a prestação de serviços de instalação e funcionamento de cantina/restaurante, classificados como atividade de apoio pelo Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001, será cedido para uso, a título oneroso e precário a área para instalação e funcionamento de um trailer da cantina/restaurante totalizando 15 metros quadrados, nas dependências da Universidade Federal do Ceará, Campos do Pici, Bloco 1430, Fortaleza - Ceará, no endereço: Av. Humberto Monte S/N, Campos do Pici, Bloco acadêmico do Instituto Universidade Virtual No. 1430.

6.6.2. Pelo uso da área cedida será devido pela Cessionária o valor mensal de R\$ 206,04 (duzentos e seis reais e quatro centavos) serão adicionados

também os custos mensais de energia, água/esgoto, limpeza, vigilância, manutenção e conservação de bens imóveis, que impactam em R\$195,30 (Cento e Noventa e Cinco reais e Trinta centavos) conforme estabelece a Portaria do GR nº174, de 25 de abril de 2025 e Relatório de Avaliação UFC/INFRA (DOC SEI 5887090), totalizando um valor mensal de R\$ 401,34 (Quatrocentos e um reais e trinta e quatro centavos).

6.6.3. O valor mensal será reduzido para 40% (quarenta por cento), nos períodos de férias, conforme calendário acadêmico a ser estabelecido pela Concedente.

6.6.3.1. O pagamento referente aos demais meses será conforme relatório de avaliação (DOC SEI 5887090).

6.6.4. O pagamento deverá ser efetuado independente de notificação, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU) até o 5º dia útil do mês subsequente, devendo apresentar o comprovante em até três dias após o pagamento ao fiscal do contrato.

6.6.5. O valor da taxa de ocupação será atualizado, a partir do decurso dos primeiros 12 (doze) meses de sua vigência, pela variação apurada do IPCA, no período considerado.

6.7. Pesquisa de Opinião Pública

6.7.1. A pesquisa de satisfação será realizada, a cada quatro meses, em datas não conhecidas previamente pela Cessionária, conforme modelo do Anexo I do Termo de Referência.

6.7.2. Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 20 (vinte) usuários, que responderão voluntariamente a pesquisa.

6.7.3. A pesquisa será coordenada pelos fiscais técnicos do contrato.

Os participantes responderão a pesquisa de forma escrita ou online, não sendo necessário a identificação.

6.8. SERVIÇO CONTINUADO OU NÃO:

Trata-se de serviço continuado que corrobora para o bom funcionamento do Instituto Universidade Federal e cuja a inexistência causará transtornos aos servidores, colaboradores e demais usuários.

Os serviços de fornecimento de alimentação (restaurante) serão prestados pela Cessionária deverão ser de forma continuada, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas. O Instituto Universidade Federal adota estas prerrogativas visando a melhoria do ambiente de trabalho, além de zelar pelo conforto e comodidade dos servidores e colaboradores.

6.9. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO:

6.9.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:30 às 15:30 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo e-mail: fiscais@virtual.ufc.br

6.9.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

6.9.3. O agendamento deverá ser realizado com antecedência de no mínimo 24 horas para a vistoria.

6.9.4. Para a vistoria, o licitante ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

6.9.5. A realização da vistoria é facultativa, a sua não realização, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Instalação e funcionamento de um trailer/lanchonete/cantina, de área 15,00m², para prestação de serviços de fornecimento/venda de alimentos, para o atendimento à demanda da comunidade acadêmica e demais usuários de segunda à sexta, de 07:00 às 22:00 e, em caso de demanda agendada, aos sábados pela manhã.

Endereço: Av. Humberto Monte, S/N, Bloco 1430 - Campos do Pici - Fortaleza - CE, CEP 60.440-554.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 401,34

O valor da contratação será de R\$ 206,04 (Duzentos e seis reais e quatro centavos) adicionados também os custos mensais de energia, água/esgoto, limpeza, vigilância, manutenção e conservação de bens imóveis, que impactam em R\$195,30 (Cento e Noventa e Cinco reais e Trinta centavos) conforme estabelece a Portaria do GR nº174, de 25 de abril de 2025 e Relatório de Avaliação UFC/INFRA (DOC SEI 5887090) Totalizando o valor de R\$ 401,34 (Quatrocentos e um reais e trinta e quatro centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de fornecimento de lanches e refeições para servidores, prestadores de serviço, visitantes e demais colaboradores.

9.2. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global.

9.3. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há a necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. ALINHAMENTO COM O PDI
ALINHAMENTO COM O PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

PERSPECTIVA	2. PROCESSOS INTERNOS
OBJETIVO ESTRATÉGICO	OE9. Aumentar a eficiência, eficácia e efetividade dos processos da gestão, contribuindo para a entrega de valor para a sociedade.
PROGRAMA	Eficiência da gestão de contratações

11.2. ALINHAMENTO COM O PLS
ALINHAMENTO COM O PLANO DE LOGÍSTICA SUSTENTÁVEL

EIXO	1. Promoção da racionalização e do consumo consciente de bens e serviços
OBJETIVO	1.1 Fomentar a realização de contratações de bens e serviços respeitando critérios de sustentabilidade, de modo a atender às necessidades da com unidade universitária

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O objeto dessa contratação classifica-se como fundamental para o Instituto Universidade Virtual - UFC, considerando a inexistente oferta de comércio do gênero nas proximidades, o que dificulta o acesso ao bem estar dos interessados (Comunidade Universitária), principalmente para os que, rotineiramente, desenvolvem suas atividades laborais e de estudos por longo período do dia. Dessa forma, sua finalidade operacional, tendo em vista o comércio de café da manhã, almoço e lanches em perfeitas condições de higiene, aliado ao zelo do patrimônio público, proporcionará um melhor ambiente para os servidores, colaboradores e demais pessoas que frequentam a Unidade Acadêmica.

13. Providências a serem Adotadas

- 13.1. As providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, serão:
- Verificar se toda a documentação apresentada pela Cessionária está de acordo com o exigido no Edital da referida licitação
 - A indicação do fiscal e substituto.
- 13.2. Solicitar à Cessionária que indique um funcionário para atuar como preposto da empresa.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não haverá impactos ambientais resultantes da cessão

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Após este estudo preliminar, verificamos que o objeto desta contratação é essencial para o bem-estar regular de toda a comunidade que compõe o Instituto Universidade Virtual, tendo em vista a garantia de oferta/comércio de gêneros alimentícios que fazem parte da rotina necessária à permanência de elevado número de usuários no espaço (Bloco 1430). Com esta contratação, será possível conciliar menores custos de refeições e lanches e o atendimento adequado visando garantir o atendimento de necessidades dos servidores, alunos e colaboradores. Ademais, por se tratar de cessão de uso de áreas a título oneroso, não havendo despesas por parte da Universidade Federal do Ceará em Fortaleza -CE, mas, sim, arrecadação de recursos, entendemos que o objeto do processo é viável para a Administração Pública.

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](#).

JUCIE NUNES OLIVEIRA

Fiscal



Assinou eletronicamente em 03/11/2025 às 13:14:57.

PAULO DE TARSO CAVALCANTE PEQUENO FILHO

Fiscal



Assinou eletronicamente em 01/11/2025 às 06:15:39.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Avaliacao__Espaco_Trailer_UFCVIRTUAL____Setembro_2025____024653____2025_71.xlsx (2.06 MB)