



ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES

1. Informações básicas do ETP

1.1. Processo Administrativo nº 23479.007386/2025-26.

2. Descrição da necessidade da contratação

- 2.1. O fornecimento de refeições pelo Restaurante Universitário (RU) é um eixo estratégico da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), instituída pelo Decreto 7.234, de 19 de julho de 2010, principalmente por se destacar como instrumento para permanência dos estudantes nas universidades que estudam e/ou desenvolvem outras atividades em dois ou três turnos, especialmente àqueles em vulnerabilidade socioeconômica.
- 2.2. A Unidade III do Campus Marabá, onde está situado o RU, contempla uma grande quantidade da comunidade acadêmica do Campus Marabá, além disso, trata-se da unidade mais afastada dos centros urbanos, seus entornos não possuem condições adequadas para o fornecimento de alimentação ao crescente contingente de estudantes.
- 2.3. Em junho de 2024, foi iniciada a distribuição de refeições produzidas no RU para as unidades I e II do Campus Marabá. Com a implementação das refeições, discentes que antes estavam desassistidos pelo RU da Unidade III, devido principalmente à distância, puderam realizar suas refeições na unidade onde estudam ou que fica mais próxima de sua residência.
- 2.4. As refeições servidas pelo RU permitem que os discentes da Unifesspa, do campus Marabá, tenham acesso a refeições adequadas em quantidade e qualidade, a um baixo custo, sem a necessidade de se deslocar da Universidade. A ingestão diária de uma alimentação nutricionalmente adequada, contribui para a melhoria da saúde dos estudantes usuários desse equipamento da assistência estudantil.
- 2.5. Atualmente, o fornecimento de refeições no RU é realizado por meio do contrato 03/2023, cuja vigência encerra em 03 de novembro de 2025.
- 2.6. Em relação as refeições que são fornecidas para as unidades I e II, é responsabilidade da concessionária do RU o recebimento dos pedidos, a produção e o acondicionamento das refeições. O transporte e a entrega são realizados pela própria Unifesspa, que tem encontrado dificuldades, pela ausência de carro exclusivo para transporte de refeições e de servidores para a realização da entrega das refeições aos discentes.
- 2.7. Com o fim da vigência contratual e a necessidade de inclusão dos serviços de transporte e distribuição de refeições para as unidades I e II de Marabá, faz-se necessária a realização de uma nova contratação.

3. Setor Requisitante

Setor(es) Requisitante(s):

Departamento de Gestão dos Espaços de Alimentação Coletiva (DEGEALC), UGR da Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Estudantis

Servidor(es) responsável(is) pelo(s) Setor Requisitante(s):

Priscila da Silva Castro - SIAPE 2334231
Natalia Lobato da Silva – SIAPE 3305761

4. Descrição dos requisitos da contratação

- 4.1. A Concessionária deverá cumprir as normas e os requisitos da legislação sanitária para alimentos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos. Assim como, por ocasião do início da execução dos serviços, a empresa



deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário, sem ônus a Unifesspa.

- 4.2. Para comprovação da qualidade técnica a empresa deverá apresentar:
 - 4.2.1. Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas da 7ª Região (CRN-7), comprovando a especialização da licitante na prestação de serviços objeto desta licitação, conforme a Resolução CFN nº 378/2005;
 - 4.2.2. Designação de Nutricionista, registrado(a) no CRN-7, pertencente ao quadro permanente na data prevista para a abertura da licitação, que será o(a) responsável técnico(a) pela qualidade da alimentação a ser produzida e distribuída no Restaurante Universitário
 - 4.2.3. Atestado(s) emitido(s) por pessoas jurídicas de direito público e/ou privado, comprovando que a licitante já executou atividades compatíveis em características semelhantes ao objeto licitatório, em quantitativos e prazos previstos;
- 4.3. A exigência de qualificação técnica ou econômico-financeira, justifica-se para que a empresa demonstre possuir a capacidade necessária para a execução satisfatória do objeto contratado, garantindo assim a qualidade dos serviços e a melhor solução para o interesse público.
- 4.4. O serviço objeto desta contratação é caracterizado como comum pois possui especificação usual de mercado e padrão de qualidade definidos em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.
- 4.5. A contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições será uma contratação de natureza continuada, considerando a necessidade de existência e manutenção do contrato, por período maior que 12 (doze) meses, pelo fato de que uma eventual paralisação da atividade da CONCESSIONÁRIA poderá causar prejuízo ao exercício das atividades acadêmicas e institucionais da Unifesspa, bem como nos termos de Decreto 7.234, de 19 de julho de 2010, que trata da assistência estudantil.
 - 4.5.1. Assim, recomenda-se o contrato inicial seja por 18 (dezoito) meses prorrogável por até 10 anos, justificando-se pela complexidade do serviço e pelo fato de a empresa necessitar de toda uma organização, planejamento e investimento para operacionalizar o restaurante, com aquisição utensílios e outros equipamentos necessários à prestação dos serviços, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos do RU
- 4.6. Ao final da contratação, a empresa deverá promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.
- 4.7. A concessionária deverá, ainda, adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental no fornecimento na execução dos serviços e no fornecimento de insumos, praticando o uso racional da água, a gestão de resíduos sólidos e a gestão energética eficiente, por exemplo, observando, no que for cabível, a 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, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.



5. Levantamento de mercado

5.1. Nas Instituições Federais de Ensino Superior há uma variação no modo de gestão dos Restaurantes Universitários. Considerando a infraestrutura projetada para o funcionamento na Unifesspa, dois tipos de gestão seriam possíveis:

5.1.1. Autogestão mista ou terceirização parcial: a Unifesspa seria responsável pela aquisição de insumos como gêneros alimentícios básicos e da agricultura familiar (Decreto nº 8.473 de 2015), materiais de limpeza e descartáveis, contratação de empresa para fornecimento de gás liquefeito de petróleo (GLP), contratação de mão de obra especializada, manutenção predial e de equipamentos, aquisição de equipamentos, móveis e utensílios, etc. e, portanto, realizando processos licitatórios específicos para cada tipo de contratação, com gestão de vários contratos. Assim como os demais custos com energia e água.

5.1.2. Concessão de uso ou terceirização total: a Unifesspa concederá o espaço físico e os equipamentos e mobiliários básicos de cozinha industrial e a empresa concessionária será a responsável por todo processo de fornecimentos de refeições, com aquisição de insumos e contratação de serviços específicos, e ainda podendo ou não ser responsável pelo custo de aluguel, água e energia (concessão onerosa ou não onerosa).

5.2. Considerando a inviabilidade de a Administração em prestar o serviço diretamente a comunidade acadêmica, os recursos financeiros disponíveis e o quadro de servidores públicos do setor de gestão e contratação da Unifesspa, a solução mais viável a ser contratada é por meio da gestão por concessão (terceirização total) de espaço físico e de equipamentos/mobiliários.

5.3. Análise de outros RUs de IFES

5.3.1. Foi realizado levantamento de custos de Restaurantes Universitários de outras Instituições Federais de Ensino Superior (IFEs) por meio da análise de 35 editais de licitações realizadas entre 2021 a 2025, no período de maio a junho de 2025, para comparativo com o RU da Unifesspa, baseado na experiência do acompanhamento dos contratos 21/2021 e 03/2023.

5.3.2. A maioria dos editais demonstravam que a responsabilidade sobre consumo de energia, internet, telefone, manutenções em geral estavam sob obrigação da contratada.

5.3.3. Cabe destaque para algumas IFES cujos custos dos restaurantes universitários terceirizados são assumidos pela concedente, ou seja, pela instituição:

Instituição	Características das Refeições	Responsabilidades da Concedente
Universidade Federal da Fronteira Sul – Campus Realeza/PR (UFFS) - TR – PE nº 47/2023	- Média de 340 refeições/dia - Refeições servidas: almoço e jantar - Valor integral da refeição: R\$ 18,76 - Valor da refeição subsidiada: Servidores e terceirizados: R\$ 16,80 Crianças de até 5 anos: Isenção total Discentes: Isenção total, parcial (pagando R\$1,25/refeição) e/ou integral (pagando R\$ 2,50/refeição).	- Concessão não onerosa do espaço, equipamentos e mobiliário; - Fornecimento de internet; - Pintura externa e interna do RU.



Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Cerro Largo/RS (UFFS) – TR PE nº 90002/2025	- Média de 300 refeições/dia - Refeições servidas: almoço e jantar - Valor integral da refeição: R\$ 15,60 - Valor da refeição subsidiada: R\$ 2,50	- Concessão não onerosa do espaço, equipamentos e mobiliário; - Fornecimento de internet; - Pintura externa e interna do RU.
Universidade Federal da Fronteira Sul - Campus Larajeiras do Sul/PR (UFFS) – TR PE nº 90010/2025	- Média de 340 refeições/dia - Refeições servidas: almoço e jantar - PE em andamento	- Concessão não onerosa do espaço, equipamentos e mobiliário; - Fornecimento de internet;
Universidade Federal do Maranhão (UFMA) Campus Bacabal - TR-PE nº 23/2023	- Refeições servidas: café da manhã, almoço e jantar - Valor integral da refeição: Café da manhã: 11,65 Almoço e jantar 16,94 - Valor da refeição subsidiada: Almoço e jantar: R\$1,25	- Fornecimento de espaço físico. - Fornecimento de água; - Fornecimento de energia elétrica;
Universidade Federal de Uberlândia - Campuse Pontal (UFU) -Processo Administrativo nº 23117.051943/2021-21 – TR PE 94/2021 Produção das refeições nas dependências da contratada - Apenas refeitório	- Refeições servidas: café da manhã, almoço e jantar - Valor integral da refeição: R\$ 15,87 - Valor da refeição subsidiada: R\$ 3,00 - Estudantes com auxílio alimentação Tipo 1 e 2 são isentos de pagamento; - Café da manhã é gratuito aos estudantes assistidos com o auxílio alimentação ativo – - Valor contratado: 6,55	- Fornecimento de energia elétrica e água; - Instalação, manutenção e recarga de extintores de incêndio; - Manutenção das instalações prediais (hidráulica, elétrica e alvenaria) exceto torneiras, chuveiros, registros hidráulicos -Manutenção de equipamentos de informática e acessórios cedidos;
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) TR Registro de preços nº 27/2021 Processo administrativo: 23079.228873/2022-91	- Refeições servidas: almoço e jantar 1. Restaurante Universitário Central - produção e distribuição no local e para demais refeitórios – média de 2600/refeições/dia. Valor integral da refeição: R\$ 15,35 Valor da refeição subsidiada: R\$ 2,00 2. Restaurante Universitário do Centro de Tecnologia (RU CT) – Apenas refeitório Valor integral da refeição: R\$16,30 Valor da refeição subsidiada: R\$ 2,00 3. Restaurante Universitário da Faculdade de Letras (RU Letras) – 850/refeições/dia - Apenas refeitório Valor integral da refeição: R\$16,30 Valor da refeição subsidiada: R\$ 2,00	- Apenas no RU Central: - Fornecimento de água -Fornecimento de energia elétrica; -Fornecimento de Gás;



	4. Restaurante Universitários do Centro (IFCS-IH) – média de 850/refeições/dia – Apenas refeitório Valor integral da refeição: R\$ 16,18 Valor da refeição subsidiada: R\$ 2,00 5. Restaurante Universitários Praia Vermelha (PV) - média de 1020/refeições/dia – Apenas refeitório Valor integral da refeição: R\$ 17,40 Valor da refeição subsidiada: R\$ 2,00	
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) – Campus Macaé TR PE02/2024 Processo administrativo nº 23079.240230/2023-04 Produção das refeições nas dependências da contratada - Apenas refeitório	Refeições servidas: - Polo Universitário de Macaé Almoço: média de 450 refeições/dia (Valor integral da refeição: R\$20,00) Jantar: média de 250 refeições/dia (Valor integral da refeição: R\$19,20) - RU do NUPEM de Macaé Almoço: média de 190 refeições/dia (Valor integral da refeição: R\$20,00) Jantar: média de 100 refeições/dia (Valor integral da refeição: R\$23,00)	- Fornecimento de água; - Fornecimento de energia elétrica;
Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE) TR PE 253/2024	- Refeições servidas: almoço e jantar - Valor integral da refeição: R\$ 9,20 - Valor da refeição subsidiada: R\$ 4,00 - Valor da refeição subsidiada (discentes com cadastro no CadUnico): 2,50	- Fornecimento de energia elétrica e água; - Limpeza da caixa d'água.
Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA) TR PE 10/2023	- Refeições servidas: almoço e jantar Almoço: média estimada de 700 refeições/dia Jantar: média estimada de 350 refeições/dia - Valor integral da refeição: R\$ 10,77 - Valor da refeição subsidiada: R\$ 3,00	- Concessão não onerosa do espaço, equipamentos e mobiliário; - Fornecimento de internet; - Fornecimento de energia elétrica e água;
Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará (Unifesspa) TR PE 02/2023	- Refeições servidas: almoço Almoço: média de 400 refeições/dia - Valor integral da refeição: R\$ 14,21 - Valor da refeição subsidiada: R\$ 2,00 - Discentes estrangeiros e crianças de até 5 anos (filhos de discentes subsidiados): Isenção total	- Concessão não onerosa do espaço, equipamentos e mobiliário; - Fornecimento de internet; - Fornecimento de energia elétrica e água; - Manutenção das instalações prediais.



5.3.4 Abaixo são apresentadas instituições que praticam cobranças com valores flexíveis ou reduzidos, referentes ao aluguel do espaço destinado ao Restaurante Universitário ou consumo de energia elétrica, também com intuito de reduzir o custo de produção e, consequentemente, o valor final da refeição.

Instituição	Características das Refeições	Cobrança pela concessão do espaço
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Roraima - Campus Boa Vista TR PE 02/2024	Refeições servidas: Almoço, jantar e lanche - Valor integral do almoço: R\$ 12,00	- Área cedida: 433,31 m ² - Taxa fixa mensal cobrada pela cessão (incluso aluguel, energia elétrica e água): R\$ 2.333,53.
Universidade Federal do Tocantins (UFT) - Campus de Miracema do Tocantins TR PE 90006/2024	Refeições servidas: Café da manhã, almoço, e jantar - Valor integral do almoço: R\$ 17,90	- Área cedida: 160,87 m ² - Taxa fixa mensal cobrada pela cessão (incluso apenas aluguel): R\$ 277,58.
Universidade Federal de Juíz de Fora (UFJF) TR PE 90050/2024 Produção e distribuição nas três unidades do município de Juíz de Fora.	Refeições servidas: almoço e jantar Refeições servidas: Café da manhã, almoço, e jantar - Valor integral do almoço: R\$ 12,79	- Área cedida: RU Campus= 2582,64m ² RU Centro= 2197,39m ² RU Colégio de Aplicação João XXIII= 597,46m ² - Taxa fixa mensal cobrada pela cessão (incluso apenas aluguel): 1% do valor do faturamento da contratada.
Universidade Estadual do Rio de Janeiro (UERJ) TR PE 90001/2024	Refeições servidas: almoço e jantar Média de 896 refeições/dia - Valor integral da refeição: R\$ 17,05 - Valor da refeição subsidiada: Alunos ampla concorrência: R\$3,00 Alunos cotistas: R\$2,00 Alunos que recebem auxílio alimentação emergencial: R\$14,25	- Área cedida: 1.100 m ² - Taxa fixa mensal cobrada pela cessão (incluso apenas aluguel): 3% do valor do faturamento da contratada.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Assim, a descrição da solução como um todo, conforme minudenciado neste Estudo Preliminar, abrange os serviços de alimentação e nutrição com todos os requisitos para operacionalização e pleno funcionamento do RU da Unifesspa, englobando como responsabilidade da empresa CONCESSIONÁRIA:

6.1.1. Aquisição de utensílios, móveis e equipamentos, complementares aos concedidos pela Unifesspa, para atender a demanda de refeições;

6.1.2. Aquisição de materiais de limpeza e descartáveis;

6.1.3. Aquisição de botijões e gás liquefeito de petróleo – GLP necessários a execução



das atividades;

- 6.1.4. Aquisição e armazenamento adequado de gêneros alimentícios básicos e da agricultura familiar;
- 6.1.5. Produção, transporte e distribuição de refeições aos usuários;
- 6.1.6. Serviço de limpeza e higienização das áreas físicas e dos equipamentos, mobiliários e utensílios do RU;
- 6.1.7. Disponibilização de mão de obra especializada em número suficiente para atender a demanda de refeições (pessoal técnico, operacional e administrativo), incluindo fornecimento de uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).
- 6.1.8. Manutenção preventiva e corretiva das instalações prediais e dos equipamentos do RU;
- 6.1.9. Serviço de atendimento ao usuário, de portaria, de caixa e de controle de acesso dos usuários;
- 6.1.10. Dedetização e desratização para controle de pragas e vetores;
- 6.1.11. Limpeza de caixa d'água, de caixa de gordura, análises microbiológicas e de potabilidade da água;
- 6.2. A solução é uma concessão onerosa de uso de bem público.
 - 6.2.1. Para que as refeições tenham valores acessíveis a toda comunidade acadêmica e que possa ser atendido o princípio de incentivo a aquisição de alimentos da agricultura familiar, a Administração cobrará uma taxa mensal fixa, já incluso as despesas com aluguel e energia elétrica, com valor reduzido, conforme anexo 01, resultando na cobrança de **R\$ de 3.308,19** mensais.
 - 6.2.1.1. O reajustamento da taxa mensal a ser paga pela CONTRATADA será corrigido anualmente pela variação do índice Geral de Preços de Mercado - IGPM no período.
 - 6.2.2. A quantidade de refeições servidas atualmente (média de 412 refeições/dia), muito abaixo da capacidade total de produção do RU (2.000 refeições/dia), justifica a cobrança de taxa fixa, com valor reduzido. Considerando que quanto maior a capacidade de produção do RU, maior é o prédio e o número de equipamentos cedidos, o que resulta em um valor alto de cobrança referente ao aluguel e energia elétrica.
 - 6.2.3. ^{6.2.3.1.} Praticando a cobrança da taxa reduzida, entende-se que a relação custo-benefício, da concessão/refeição, torna-se mais vantajosa para a Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, o que pode ser afirmado considerando que:
 - 6.2.3.2. Estes custos, casos cobrados, incidirão diretamente no valor final da refeição, o qual é, no caso dos estudantes, subsidiado em cerca de 85% (oitenta e cinco por cento) pela Instituição. Ou seja, consequentemente retornariam a Unifesspa, que teria um gasto mais elevado com subsídios;

Embora a maior parte dos discentes da Unifesspa sejam subsidiados, nem todos os discentes são atendidos de forma subsidiada no RU. A refeição com valor elevado pode dificultar ou impedir que discentes não subsidiados se alimentem no RU.



7. Estimativas das quantidades a serem contratadas

7.1. Estima-se o consumo do serviço, conforme quantidades estabelecidas na tabela a seguir:

Item	Descrição / Especificação	CATSER	Unidade de Fornecimento	Quantidade diária estimada
1	Concessão de uso do Restaurante Universitário da Unidade III, para fornecimento de refeições nas unidades I, II e III - Campus Marabá da Unifesspa.	19356	Unidade	412 refeições (307 na unidade III e 105 nas unidades I e II)
Total				412

7.2. Estimou-se a quantidade do(s) serviço(s) a ser(em) contratado(s) com base no histórico de onze meses de funcionamento do RU. A média do total de refeições fornecidas no período avaliado foi 412 refeições/dia, apesar de em alguns períodos o RU ter superado 600 refeições/dia. Por sua vez, também já se alcançou o mínimo de 12 refeições em períodos de recesso acadêmico.

7.2.1. A Unifesspa trabalha com 4 períodos letivos anuais, nos quais se organizam os cursos regulares (Extensivos) que funcionam nos períodos PARES (Exemplo: 2025.2 ou 2025.4) e os cursos Intervalares (Intensivos) que se organizam nos períodos IMPARES (Exemplo: 2025.1 ou 2025.3).

7.3. Histórico médio de refeições no RU por mês:

*De 1º de julho de 2024 a 30 de maio de 2025.

**Mín.: Mínimo; Máx: Máximo; Me: Média; Md: Mediana

Refeições servidas na Unidade III

Mês*	Dias de Funcionamento	Nº de Refeições no mês	Variação do n.º de refeições**
Julho/2024	20	3.289	Mín. 71 Máx. 420 Me 150 Md 132
Agosto/2024	20	8.162	Mín. 362 Máx. 551 Me 408 Md 400
Setembro/2024	21	6.352	Mín. 0 Máx. 469 Me 302 Md 328
Outubro/2024	20	2.891	Mín. 49 Máx. 384 Me 145 Md 100
Novembro/2024	19	6.752	Mín. 234



			Máx. 416 Me 355 Md 360
Dezembro/2024	15	4049	Mín. 150 Máx. 416 Me 355 Md 360
Janeiro/2025	22	5773	Mín. 10 Máx. 428 Me 262 Md 321
Fevereiro/2025	20	5.910	Mín. 85 Máx. 403 Me 296 Md 345
Março/2025	17	5.320	Mín. 66 Máx. 482 Me 313 Md 356
Abril/2025	19	8.149	Mín. 356 Máx. 493 Me 429 Md 440
Maio/2025	20	7.681	Mín. 219 Máx. 478 Me. 384 Md 394
Junho/2025	19	7.482	Mín. 313 Máx.502 Me. 394 Md. 383
TOTAL	232	71.820	Mín. 0 Máx. 551 Me. 307 Md 353

Refeições servidas nas Unidades I e II

Mês*	Dias de Funcionamento	N de Refeições no mês	Variação do n.º de refeições**
Julho/2024	20	1.265	Mín. 23 Máx. 155 Me 58 Md 54
Agosto/2024	20	3.466	Mín. 129 Máx. 230 Me 173



			M _d 179
Setembro/2024	21	3.058	Mín. 0 Máx. 192 M _e 146 M _d 153
Outubro/2024	20	1.207	Mín. 32 Máx. 137 M _e 60 M _d 50
Novembro/2024	19	2.265	Mín. 55 Máx. 169 M _e 119 M _d 120
Dezembro/2024	15	1434	Mín. 77 Máx. 117 M _e 96 M _d 93
Janeiro/2025	22	1649	Mín. 0 Máx. 135 M _e 75 M _d 89
Fevereiro/2025	20	1578	Mín. 30 Máx. 120 M _e 79 M _d 83
Março/2025	17	1.409	Mín. 22 Máx. 162 M _e 83 M _d 72
Abril/2025	19	2.573	Mín. 92 Máx. 169 M _e 135 M _d 139
Maio/2025	20	2.518	Mín. 82 Máx. 163 M _e 126 M _d 133
Junho/2025	19	2.112	Mín. 157 Máx. 54 M _e 111 M _d 122
TOTAL	232	22.422	Mín. 0 Máx. 230 M_e 105 M_d 108

7.4. Portanto, o valor ainda é considerado estimado, ressaltando que, por ser estimativo, o quantitativo poderá sofrer flutuações de acordo com o padrão de consumo e as dinâmicas



de funcionamento da Instituição, não tendo a instituição compromisso de pagamento por o mínimo de refeições.

7.5. Destaca-se que o subsídio será pago apenas para as refeições fornecidas aos discentes de graduação e pós graduação da Unifesspa, e crianças sob a guarda legal de discentes, de acordo com os critérios estabelecidos em normativo interno. Além disso, o público atendido no RU é majoritariamente de subsidiados (82%).

7.6. As demais categorias de possíveis usuários são os discentes não subsidiados, os servidores (docentes e técnicos administrativos) da Unifesspa e funcionários terceirizados da Unidade III do campus Marabá, os quais pagarão o valor integral da refeição.

7.6.1. O quantitativo estimado de refeições ficou definido da seguinte maneira:

Item	Descrição / Especificação	Total de refeições dia	Total de refeições mês*	Total de refeições até o final do ano**
1	Concessão de uso do Restaurante Universitário da Unidade III, para fornecimento de refeições nas unidades I, II e III - Campus Marabá da Unifesspa.	412	8.240	98.880

*Considerando 20 dias úteis (seg. a sex) por mês

**Considerando 240 dias úteis (seg. a sex)

8. Estimativa do valor da contratação

8.1. A estimativa de preço máximo permitido da refeição, foi calculada pela média aritmética, baseado em contratações similares realizada no portal "Painel de Preços" do Ministério do Planejamento, cuja busca baseou-se no CATSER: 5320, 3697, 15210, 19356. Também foi realizada pesquisa junto a fornecedores, conforme estabelece a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, DE 5 DE AGOSTO DE 2020. Os valores estimados dos serviços são mostrados na tabela a seguir:

Concessão de uso do Restaurante Universitário da Unidade III, para fornecimento de refeições nas unidades I, II e III - Campus Marabá da Unifesspa.		
FONTE DA PESQUISA / PARÂMETRO	DATA DA COTAÇÃO / ORÇAMENTO	VALOR UNITARIO (R\$)
C. Q. COMÉRCIO E SERVIÇOS ALIMENTÍCIOS E EVENTOS LTDA - CNPJ: 09.356.159/0001-18	16/09/2025	24,00
W R DE FREITAS EPP - CNPJ: 53.514.707/0001-82	18/09/2025	26,00
EXPRESS ALIMENTOS COZINHAS INDUSTRIAL LTDA - CNPJ: 18.580.303/0001-96	22/09/2025	17,90
PREGÃO 90006/2024 - UASG 154419 - FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS - ITEM 2 - RAZÃO SOCIAL: SD SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA - CNPJ: 25051526000121	01/11/2025	17,90
PREGÃO 90006/2025 - UASG: 154359 - FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA - ITEM 1 - RAZÃO SOCIAL: AMI SERVICOS E REFEICOES LTDA - CNPJ: 13711592000100	26/05/2025	23,91
PREGÃO 90006/2025 - UASG 154041 - FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO MARANHÃO - ITEM 2 - RAZÃO SOCIAL: EXPRESSO SALADA LTDA - CNPJ: 23647072000120	27/03/2025	18,34



PREGÃO 90108/2024 - UASG 153052 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIAS - ITEM 1 - RAZÃO SOCIAL: TERRACO REFEICOES PROFISSIONAIS LTDA - CNPJ: 15839921000110	06/06/2025	22,99
PREGÃO 90007/2025 - 154039 - FUNDACAO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS/AM - ITEM 2 - RAZÃO SOCIAL: S GUIMARAES D AVILA LTDA - CNPJ: 10701998000105	03/04/2025	18,85
PREGÃO 90001/2024 - UASG 154034 - FUNDACAO UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO - ITEM 1 - RAZÃO SOCIAL: VEGA EMPRESA DE SERVICOS GERAIS LTDA - CNPJ: 00921427000122	14/10/2025	17,05
MÉDIA SIMPLES DOS PREÇOS VÁLIDOS (R\$)		21,02

8.2. As estimativas diária, mensal e anual resultaram conforme descrito abaixo:

Descrição	Qtd/dia	Valor Unitário	Valor diário estimado	Valor mensal estimado*	Valor anual estimado**
Concessão de uso do Restaurante Universitário da Unidade III, para fornecimento de refeições nas unidades I, II e III - Campus Marabá da Unifesspa.	412	R\$ 21,02	R\$ 8.660,24	R\$ 173.204,80	R\$ 2.078.457,60

*20 dias úteis e **240 dias úteis

9. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

9.1. Por se tratar da concessão de um único espaço, o Restaurante Universitário da Unidade III, campus Marabá, a presente solução não comporta o parcelamento sem que haja o comprometimento do seu conjunto.

10. Contratações correlatas e/ou interdependentes

10.1. A primeira contratação para execução de serviços de concessão de uso não onerosa de espaço físico e de equipamentos básicos, para atender a demanda do Restaurante Universitário da Unifesspa, unidade III, campus Marabá, teve os serviços prestados no período de fevereiro de 2022 a março de 2023, a partir da celebração do Contrato nº 21/2021 (Processo Administrativo n.º 23479.010168/2020-64). A segunda contratação, teve os serviços prestados a partir de maio de 2023, com fim da vigência em novembro de 2025, a partir da celebração do Contrato nº 03/2023 (Processo Administrativo n.º 23479.017444.2022_87).

11. Demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento

11.1. O(s) item(ns) demandado(s) consta(m) da listagem do Plano Anual de Contratações da Unifesspa – PAC 2025, sob o número 71, estando devidamente registrado(os) no Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações – PGC, nos termos da Instrução Normativa nº 02/2021 – Unifesspa.

11.2. A contratação do(s) serviço(s) está alinhada ao Planejamento Estratégico da Unifesspa, em conformidade com o(s) objetivo(s):

11.2.1.OE.PDI.6 Fortalecer e diversificar as iniciativas de assistência, integração estudantil, acessibilidade, promoção e respeito à diversidade, com vistas à permanência de alunos mobilizando todas as áreas da Unifesspa.

11.2.2.OE.PDI.10 Ampliar e adequar a estrutura e a infraestrutura física e tecnológica,



com critérios de acessibilidade e sustentabilidade, para garantir o pleno funcionamento da Unifesspa.

12. Resultados pretendidos

- 12.1. A execução dos serviços decorrente da concessão descrita neste estudo, implicará benefícios a comunidade acadêmica, promovendo:
- 12.1.1. Fornecimento de refeições à comunidade acadêmica de qualidade e em de acordo com a legislação sanitária;
 - 12.1.2. Atendimento aos alunos em situação de vulnerabilidade socioeconômica, proporcionando condições para a permanência estudantil;
 - 12.1.3. Otimização e melhor execução dos serviços contratados por ser atividade fim da empresa, em decorrência dos princípios de eficiência;
 - 12.1.4. Otimização da força de trabalho atrelada à gestão e à fiscalização contratuais e maior profissionalização;
 - 12.1.5. Otimização dos recursos financeiros, recursos humanos e de materiais;
 - 12.1.6. Maior autonomia na compra e contratação por parte da concessionária;
 - 12.1.7. Promoção de uma alimentação adequada e saudável e;
 - 12.1.8. Satisfação do público usuário.

13. Providências a serem adotadas

- 13.1. Previamente ao início da execução, a fiscalização do Contrato convocará a concessionária para a reunião de implantação, a fim de ratificar as obrigações contratuais, estratégias para execução do objeto, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do Contrato, método de aferição dos resultados e sanções aplicáveis, registrando os assuntos em ata.
- 13.2. De acordo com o art. 9º, § 1º da IN 58/2022, em caso do não preenchimento deste item, devem ser apresentadas as devidas justificativas no próprio documento que materializa os ETP.

14. Possíveis impactos ambientais

- 14.1. Consumo de energia - O uso da energia elétrica do Restaurante é destinado à iluminação do refeitório, climatização, cozinha e eletrodomésticos em geral. Algumas medidas podem ser adotadas para a redução de custos, como o desligamento de todos os equipamentos eletrônicos após o uso, além de campanhas educativas para o seu uso consciente.
- 14.2. Lançamento de efluente - A destinação correta dos efluentes é um fator de grande importância, pois alguns tipos de resíduos não podem ser lançados na rede de esgoto sem um pré-tratamento. Uma medida simples seria a adoção de caixas de óleo e gordura, pois este tipo de estabelecimento gera uma grande quantidade de efluente e, quando este material não é retido, pode gerar obstrução nas tubulações, causando odores desagradáveis e transbordamento.
- 14.3. Consumo de água - A água do Restaurante é utilizada na higienização e preparo dos alimentos, limpeza de louças, higienização do ambiente e uso pessoal. É de suma importância estimular ações que incentivem o consumo consciente da água.
- 14.4. Geração de resíduos sólidos - Os resíduos gerados no Restaurante, em sua grande maioria, são os orgânicos e os descartáveis (papel, papelão, plástico, latas, etc.). Os resíduos orgânicos devem ser separados e podem ser utilizados para compostagem (servindo como adubo para um possível cultivo de horta), podendo a empresa realizar doações para projetos dentro da Unifesspa. Com relação aos descartáveis, os mesmos



devem ser separados e destinados à coleta seletiva.

- 14.5. Reaproveitamento do Óleo de Cozinha - O óleo utilizado não deve ser lançado na rede coletora de esgoto, deverá ser separado para coleta seletiva.
- 14.6. Coleta Seletiva - A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a separação dos resíduos recicláveis, bem como providenciar a devida coleta seletiva dos mesmos.
- 14.7. Educação Ambiental – Deverão ser providenciadas campanhas de educação ambiental nas dependências do Restaurante Universitário do campus, não só voltadas para o consumo consciente de água, energia e coleta seletiva, mas também para que haja redução do desperdício de alimentos. Ações de educação ambiental poderão atingir funcionários e usuários, podendo ser realizadas palestras e treinamentos, bem como utilização de recursos visuais como alertas para a redução do desperdício, sendo afixados em locais de grande circulação.

15. Posicionamento conclusivo sobre a contratação

- 15.1. Esta equipe de planejamento entende pela **VIABILIDADE** da contratação para o atendimento da necessidade consolidada neste Estudo Técnico Preliminar, de acordo com o art. 9º, inciso XIII da IN 58, de 8 de agosto de 2022, da SEGES/ME.

Em, 22 de setembro de 2025.

Responsáveis pela elaboração dos ETP	
Nome:	
Natalia Lobato da Silva	
Siape:	Cargo:
3305761	Nutricionista - Habilitação
Nome:	
Priscila da Silva Castro	
Siape:	Cargo:
2334231	Professora do Magistério Superior
Nome:	
Dalila da Silva Miranda	
Siape:	Cargo:
1418935	Assistente em administração

Identificação e assinatura da equipe de planejamento da contratação



Anexo I - Cálculo da taxa pela concessão do Restaurante Universitário

Energia elétrica

Tabela 01. Consumo de energia elétrica no contrato 21/2022.

Mês de referência	Período de aferição	Quantidade medida (kWh)	Preço atual do (kWh)	Valor atualizado
Agosto	12/08 a 12/09/2022	6231	1,2377	7712,1087
Setembro	12/09 a 05/10/2022	4629	1,2377	5729,3133
Outubro	05/10 a 08/11/2022	5217	1,2377	6457,0809
Novembro	08/11/2022 a 07/12/2022	4315	1,2377	5340,6755
Dezembro	07/12/2022 a 04/01/2023	3163	1,2377	3914,8451
Janeiro	04/01/2023 a 02/02/2023	5790	1,2377	7166,283
Fevereiro	07/02/2023 a 06/03/2023	4260	1,2377	5272,602
Março	06/03/2023 a 04/04/2023	4220	1,2377	5223,094
Média do consumo de energia		4728,125		R\$ 5.852,00

Considerando que atualmente o Restaurante Universitário não dispõe de medidor do consumo de energia, foi considerado o consumo médio de energia do contrato anterior, para mesurar o valor a ser cobrado. A média do consumo de energia no contrato 21/2022 foi de R\$ 5.852,00.

Locação

Para definição dos valor de locação mensal a ser adotado no Restaurante Universitário foi realizada pesquisa de preço em sítios eletrônicos, a fim de se obter valores do m² de imóveis disponíveis para locação no município de Marabá.

Dos resultados obtidos, não foi possível localizar imóveis disponíveis para locação, com estrutura semelhante ao restaurante nos município. Por essa razão, foram utilizados como referência imóveis comerciais e galpões.

De forma sintetizada, os preços por m² encontrados em sítios eletrônicos estão de acordo com o quadro a seguir:

Tabela 02. Valor por m² de imóveis disponíveis para locação no município de Marabá.

Município	Preço 1	Preço 2	Preço 3	Média
Marabá	R\$ 10,00	R\$ 13,33	R\$ 12,50	11,94

Para fins de cálculo, não será utilizado a sala administrativa de uso exclusivo da CONTRATANTE.

Desta forma, a cessão da área física e instalações próprias do Restaurante Universitário da Unifesspa, ocorrerá em conformidade com a tabela a seguir:

Tabela 03. Valor da cobrança do aluguel pelo uso do espaço:

Local	ÁREA TOTAL DA CONCESSÃO	VALOR (M²)	VALOR DA TAXA FIXA
Restaurante Universitário da Unidade III, campus Marabá	854,87	R\$ 11,94	R\$ 10.207,15



Valor total da taxa pela concessão do Restaurante Universitário

Considerando os dados expostos acima, o valor total da concessão onerosa é de R\$ 16.059,15 (incluso locação e energia). Porém para que as refeições tenham valores acessíveis, optou-se por aplicar desconto de 79,4% sobre o valor total a ser cobrado, considerando que o RU atualmente atinge, em média, apenas 20,6% da sua capacidade total de produção e que o fato de o RU ter sido projetado para um número alto de refeições (2.000 refeições/dia) resulta em um prédio maior e com mais equipamentos e conseqüentemente o valor do aluguel e consumo de energia se tornam maiores.

Capacidade total de produção do RU: 2000 refeições/dia

Capacidade de produção média atingida no RU: 412 refeições dia (20,6% da capacidade total)

Valor a ser cobrado= Valor total da taxa de concessão – Capacidade de produção não atingida

Valor a ser cobrado= R\$16.059,15 – 79,4%

Valor a ser cobrado= R\$ 3.308,19

O valor total a ser cobrado pela concessão do espaço (locação e energia) é de **R\$ 3.308,19** a ser reajustado anualmente com base na variação anual do Índice Geral de Preços do Mercado - IGP-M, ou outro que vier a substituí-lo

Tabela 04. Quadro resumo da concessão.

Unidade	Área (m²)	Valor mensal (R\$)	Valor anual (R\$)
Restaurante Universitário da Unidade III, campus Marabá	854,87	R\$ 3.308,19	R\$ 39.698,24



Emitido em 22/09/2025

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 45/2025 - DEGEALC (11.19.33)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 29/09/2025 15:05)

DALILA AMORIM DOS SANTOS

CHEFE DE DIVISAO

3030347

(Assinado digitalmente em 29/09/2025 10:37)

PRISCILA DA SILVA CASTRO

CHEFE DE SETOR

2334231

(Assinado digitalmente em 26/09/2025 17:53)

NATALIA LOBATO DA SILVA

CHEFE DE DEPARTAMENTO

3305761

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.unifesspa.edu.br/documentos/> informando seu número: **45**, ano: **2025**, tipo: **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**, data de emissão: **25/09/2025** e o código de verificação: **c44ff08d15**