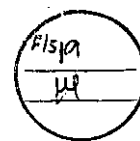


ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR ETP PRA Nº 001/2026



1 Descrição da necessidade

Atualmente a Unitau possui 34 cursos de Graduação e 18 cursos de Ensino a Distância que são supervisionados pelo Conselho Estadual de Educação – CEE, e a cada 5 (cinco) anos, são realizadas visitas com vistas a renovação do credenciamento desses cursos.

Também, são realizados todos os anos, conforme necessidade, concursos para professores, além de visitas de palestrantes durante as semanas pedagógicas para promover o enriquecimento curricular dos nossos alunos.

Para dar suporte às atividades acima, a Instituição deve prover acomodação e refeição em condições de segurança e higiene aos profissionais que venham a prestar serviços técnicos, quando necessário. A instituição não possui acomodações próprias, portanto, a contratação de hospedagem e refeição é a melhor solução.

2 Alinhamento com o planejamento

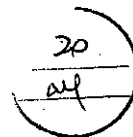
A aquisição de refeição e hospedagem descrita no presente Estudo foi devidamente prevista e aprovada no PAC 2026, e consta no PCA – Plano de Contratação Anual.

3 Requisitos da aquisição

3.1. Para atender as necessidades de acomodação, o hotel deverá ser de no mínimo 03 (três) estrelas, ter o café da manhã incluso na diária e estar localizado num raio máximo de aproximadamente 5 (cinco) km do centro das cidades de Taubaté, Cruzeiro e Caraguatatuba/SP, facilitando a locomoção do visitante pelos prédios da Universidade, sem que precise demandar tempo, combustível e horas extras de motorista.

ITEM	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNID.	QUANT.
01	REFEIÇÃO - TAUBATÉ	PEÇA	30
02	HOSPEDAGEM-EM APARTAMENTO SINGLE - TAUBATÉ	DIÁRIA	30
03	REFEIÇÃO REFEIÇÃO - CRUZEIRO	PEÇA	10
04	HOSPEDAGEM-EM APARTAMENTO SINGLE - CRUZEIRO	DIÁRIA	10
05	REFEIÇÃO CARAGUATATUBA	PEÇA	20

06	HOSPEDAGEM-EM APARTAMENTO SINGLE - CARAGUATATUBA	DIÁRIA	20
----	--	--------	----



3.2. O detalhamento técnico do objeto para o atendimento da necessidade e as demais especificações complementares, como a necessidade ou não de comprovação de capacidade técnica, normas técnicas a serem seguidas, treinamento, suporte técnico, constarão no Termo de Referência.

4 Estimativas das quantidades a serem adquiridas

4.1. As quantidades foram calculadas com base no consumo histórico, conforme quadro abaixo.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDA DE	2024	2025	ESTIMADO 2026
1	REFEIÇÃO - TAUBATÉ	PEÇA	35	40	30
2	HOSPEDAGEM-EM APARTAMENTO SINGLE - TAUBATÉ	DIÁRIA	24	40	30
3	REFEIÇÃO - CRUZEIRO	PEÇA	0	0	10
4	HOSPEDAGEM-EM APARTAMENTO SINGLE - CRUZEIRO	DIÁRIA	0	0	10
5	REFEIÇÃO - CARAGUATATUBA	PEÇA	0	0	20
6	HOSPEDAGEM-EM APARTAMENTO SINGLE - CARAGUATATUBA	DIÁRIA	0	0	20

A contratação dos itens 3 a 6 justifica-se pela inclusão de novos campi no escopo do atendimento, os quais demandarão, pela primeira vez, serviços de hospedagem e alimentação para os avaliadores responsáveis pelas visitas e atividades de avaliação institucional.

5 Levantamento das soluções existentes no mercado

5.1. Considerando que a Universidade não dispõe de cozinha para preparo de alimentação a terceiros e tão pouco quadro de pessoal para o atendimento adequado desta demanda, foi realizado pela secretaria do gabinete da PRA e dos Departamentos, um levantamento junto aos hotéis e restaurantes, num raio de 5km do Centro do município de Taubaté, Cruzeiro e Caraguatatuba /SP, a fim de verificar os serviços ofertados para refeições servidas do tipo *à la carte* ou *self service*, para almoço e jantar, que pudessem atender as necessidades apresentadas nos itens 1 e 2.

5.2. Foram definidas as especificações com base nos serviços essenciais e suficientes, conforme descrito no item 3, para a refeição e hospedagem dos profissionais que prestarão serviços na Instituição, sendo afastados requisitos que direcionem para este ou aquele local ou que possam restringir a competição.

6 Estimativa do valor da contratação

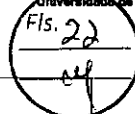
Cidade de Taubaté

Item	Quant	Empresa A (Carlton Plaza Baobá - 03.041.990/000 1-02)	Empresa B (San Michel Hotel, Convention - 03.017.505/0001- 57)	Preço médio (unitário)	Preço médio Total
1	30	R\$ 120,00	R\$ 75,00	R\$ 97,50	R\$ 2.925,00
2	30	R\$ 170,00	R\$ 219,00	R\$ 194,50	R\$ 5.835,00
TOTAL R\$ 8.760,00					

Cidade de Cruzeiro

Item	Quant	Empresa A (Buffet e Eventos Carinhoso – 48.823.697/00 01-30)	Empresa B (Espetinho Futebol Clube 19.110.318/00 01-53)	Empresa C (La Pizza Cruzeiro Ltda. 57.552.118/0 001-40)	Preço médio (unitário)	Preço médio Total
1	10	R\$ 35,00	R\$ 35,00	R\$ 37,00	R\$ 35,67	R\$ 356,70

Item	Quant	Empresa A Pousada Emaús CNPJ: 10.505.3 31/0001- 37	Empresa B Hotel Embaixador Cruzeiro CNPJ: 19.795.5 08/0001- 51	Empresa C Pousada Essência do Vale CNPJ: 08.275 220/0 001-30	Preço médio (unitário)	Preço médio Total
1	10	R\$ 179,00	R\$ 190,00	R\$ 269,00	R\$ 212,67	R\$ 2.126,70
TOTAL R\$ 2.483,40						



Item	Quant	Empresa A (Serramar Hotelaria e Servicos LTDA– 56.130.485/ 0001-92)	Empresa B (Hotel Areia Branca LTDA - 45.033.214/0 001-00)	Empresa C (Hotel Costa Norte Massaguacu LTDA. 14.668.350/00 01-35)	Preço médio (unitário)	Preço médio Total
1	20	R\$ 385,00	R\$ 430,00	R\$ 324,50	R\$ 379,83	R\$ 7.596,67

Item	Quant	Empresa A (Mar e Brasa Sushi e Carnes Ltda – 49.882.257/ 0001-20)	Empresa B (Restaurante Don Quixote Caragua Ltda - 23.167.319/0 001-90)	Empresa C (Surf's Caraguá Restaurante Ltda. 58.192.110/00 01-38)	Preço médio (unitário)	Preço médio Total
2	20	R\$ 49,90	R\$ 65,00	R\$ 55,00	R\$ 56,63	R\$ 1.132,60

6.1. O valor estimado da **aquisição** é de R\$ 19.972,67 (dezenove mil, novecentos e setenta e dois reais e sessenta e sete centavos).

6.2. A estimativa atualizada constará em anexo, após pesquisa de preços a ser realizada pelo Serviço de Licitações e Compras, conforme parâmetros estabelecidos nos incisos I, II, III, IV e V, do §1º, artigo 23, da Lei Federal nº 14.133/2021.

7 Descrição da solução como um todo

7.1. Para atendimento da demanda, devem ser adquiridos os itens conforme especificações técnicas e demais requisitos indicados no item 3 e 4 deste Estudo Técnico Preliminar.

7.2. O prazo e local de entrega do objeto deste Estudo estão dispostos no item 05 do Termo de Referência.

7.3. O recebimento e a fiscalização do objeto deste Estudo estão dispostos no item 05 e 06 do Termo de Referência.

7.4. Sobre os valores pactuados, cobrança e pagamento do objeto deste Estudo estão dispostos no item 07 do Termo de Referência.

7.5. O detalhamento técnico e as condições de execução do objeto deste Estudo estão dispostos no item 04 do Termo de Referência.

7.6. As obrigações e sanções aplicáveis a aquisição/contratação do objeto deste Estudo estão dispostos no item 08 e 13 do Termo de Referência.

8 Parcelamento

8.1. Os critérios para a escolha do parcelamento ou não estão previstos no artigo 40 da Lei 14.133/2021 em seus §§ 2o. e 3o. Para o objeto desta aquisição:

8.1.1. A aquisição deve ser realizada por **ITEM**, devido a necessidade de melhor coordenação da execução, otimização administrativa e racionalização dos gastos públicos, atendendo ao princípio da economicidade.

9 Resultados pretendidos

9.1. A presente contratação almeja que, os serviços contratados atendam aos requisitos solicitados, a fim de oferecer parâmetros mínimos para alimentação e hospedagem adequadas e saudáveis aos profissionais.

10 Providências prévias a serem adotadas pela Administração

10.1. Não se aplica a adoção de providências prévias à aquisição para o item em questão.

11 Contratações correlatas e/ou interdependentes

11.1. Não há aquisições/contratações correlatas ou interdependentes para a aquisição pretendida.

12 Descrição de possíveis impactos ambientais

12.1. Consumo de energia - O uso da energia elétrica da contratada será destinada à iluminação, 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.

12.2. 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.

12.3. Consumo de água - A água é utilizada na higienização e preparo dos alimentos, limpeza de materiais, higienização do ambiente e uso pessoal. É de suma importância estimular ações que incentivem o consumo consciente da água.

12.4. Geração de resíduos sólidos - Os resíduos gerados, em sua grande maioria, serão orgânicos, e também os descartáveis (papel, papelão, plástico, latas, etc.).

12.5. **Possíveis Medidas mitigadoras:** As medidas mitigadoras deverão obedecer a matriz de classificação de meios de Hospedagem (Hotel) da Portaria MTUR nº 100, de 16 de junho de 2011.

13. Responsável pela elaboração:

Servidor: Débora Lucia Evangelista Machado

Cargo: Secretária

Telefone: 3625.4138

e-mail: pra@unitau.br

14 Responsável pelo Departamento/Setor:

Declaro a viabilidade técnica da aquisição apresentada neste Estudo técnico Preliminar, para atendimento da demanda apresentada.

Encaminhe-se à Unidade orçamentária: Pró-reitoria de Administração para avaliação e parecer.


Débora Lucia Evangelista Machado
Secretária

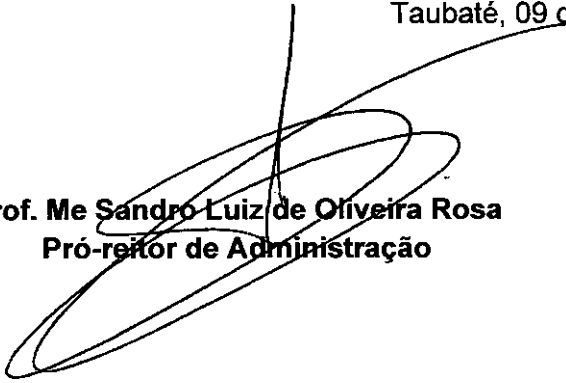
15 Posicionamento conclusivo dos setores responsáveis pelo Planejamento da Instituição, sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina

O presente estudo técnico preliminar evidencia que a contratação da solução descrita no item 5 se mostra tecnicamente viável, fundamentadamente necessária e alinhada com o Planejamento desta unidade.

Diante do exposto, **DECLARO QUE:**

É **VIÁVEL** a presente contratação.

Taubaté, 09 de setembro de 2026.


Prof. Me Sandro Luiz de Oliveira Rosa
Pró-reitor de Administração