



ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES

1. Informações básicas do ETP

1.1. A presente licitação trata-se da escolha da proposta mais vantajosa para Concessão de uso não onerosa de espaço físico e de equipamentos básicos do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará-Unifesspa, Unidade III do Campus Marabá, para empresa especializada em serviço de alimentação e nutrição para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições para coletividade sadia, vinculada ao Processo Administrativo nº 23479.017444/2022-87.

2. Justificativa e descrição da necessidade da contratação

2.1. A continuidade dos serviços prestados no 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 primeira contratação teve os serviços iniciados em 1º de fevereiro de 2022 a partir da celebração do Contrato nº 21/2021. Todavia, a empresa responsável pelo serviço não está cumprindo as obrigações contratuais, conforme licitação, evidenciando significativa perda da qualidade do serviço prestado.

2.3. Com isso, foi instaurado processo administrativo para apuração de penalidades (23479.023494/2022-01) e diante do risco iminente de suspensão dos serviços prestados que já estão implantados na instituição e se fazem de grande importância para comunidade acadêmica, uma vez que o RU atende de 300 a 400 pessoas por dia na unidade III, tais serviços não podem ser interrompidos, havendo a necessidade desta contratação imediata.

2.4. A Unidade III contempla uma grande quantidade da comunidade acadêmica do Campus Marabá, além disso, trata-se da unidade mais afastada dos centros urbanos, seus entornos não possuindo condições adequadas para o fornecimento de alimentação ao crescente contingente de estudantes. Assim, a oferta de refeições de qualidade e a preços justos possibilita a comunidade realizar suas refeições na própria universidade, evitando se deslocar diariamente até suas residências ou para outros locais em busca desse tipo de serviço e contribuir para a permanência, principalmente de discentes em vulnerabilidade social.

3. Setor Requisitante

Setor Requisitante	Departamento de Gestão dos Espaços de Alimentação Coletiva – DEGEALC
UGR	Pró-Reitoria de Extensão - PROEX
Responsável	Bianca da Conceição Cabral – SIAPE 1023476

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 da assinatura do contrato 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 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.
- 4.3.1. Assim, recomenda-se o contrato inicial seja por 30 (trinta) meses prorrogável por, no máximo, igual período, 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 e do prédio do RU.
- 4.4. Ao final da contratação, a empresa deverá promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.
- 4.5. 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 40 editais de licitações realizadas em 2021/2022 dessas instituições no período de outubro a dezembro de 2022 para comparativo com o RU da Unifesspa, baseado na experiência do acompanhamento do contrato 21/2021.

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, todavia, essa maioria com características de serviços acima da realidade da Unifesspa, a maioria não serve apenas almoço, pois incluem jantar e café-da-manhã, assim como um número substancialmente maior de refeições que o RU da Unifesspa.

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 Laranjeiras do Sul/PR (UFFS) - TR – PE nº 41/2022	<ul style="list-style-type: none">- Média de 340 refeições/dia- Refeições servidas: almoço e jantar- Valor integral da refeição: R\$ 12,11- Valor da refeição subsidiada: R\$ 2,50	<ul style="list-style-type: none">- Concessão não onerosa do espaço, equipamentos e mobiliário;- Fornecimento de água;- Fornecimento de internet;- Pintura externa e interna do RU.
Universidade Federal do Maranhão (UFMA) Campus Bacabal - TR- PE nº 08/2022	<ul style="list-style-type: none">- Refeições servidas: almoço e jantar- Valor da refeição não disponível no site do RU	<ul style="list-style-type: none">- Fornecimento de espaço físico.- Fornecimento de água;- Fornecimento de energia elétrica;
Universidade Federal de Uberlândia (UFU) - Processo Administrativo nº 23117.051943/2021-21 1. Campus Santa Mônica 2. Campus Monte Carmelo 3. Campus Pontal Produção nas dependências da contratada – A Universidade disponibiliza apenas refeitório.	<ul style="list-style-type: none">- Refeições servidas: Almoço e Jantar, café da manhã- Apenas para discentes portadores de bolsa alimentação ativa- Santa Mônica – 617 almoço/dia- Umuarama 246 almoço/dia- Monte Carmelo 36 almoço/dia- Valor integral da refeição: R\$ 15,12- Valor da refeição subsidiada: R\$ 3,00- Estudantes UFU com auxílio alimentação Tipo 1: isento de pagamento em uma refeição por dia (almoço ou jantar);- Estudantes UFU com auxílio alimentação Tipo 2: isento de pagamento em duas refeições por dia (almoço e jantar);	<ul style="list-style-type: none">- Fornecimento de água;- Fornecimento de energia elétrica.- Instalação, manutenção e recarga de extintores de incêndio;- Manutenção das instalações prediais (hidráulica, elétrica e alvenaria)- Manutenção de equipamentos de informática e acessórios cedidos;
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) - TR- PE nº 27/2021	<p>Refeições servidas: almoço e jantar</p> <p>1. Restaurante Universitário Central - produção e distribuição no local e para demais refeitórios – média de 2600/refeições/dia, com exceção do campus Duque de Caxias</p> <p>Valor integral da refeição: R\$ 13,23</p> <p>Valor da refeição subsidiada: R\$ 2,00</p>	<p>Apenas no RU Central:</p> <ul style="list-style-type: none">- Fornecimento de água- Fornecimento de energia elétrica;- Fornecimento de Gás;



	<p>2. Restaurante Universitário do Centro de Tecnologia (RU CT) – Apenas refeitório Valor integral da refeição: R\$14,05 Valor da refeição subsidiada: R\$ 2,00</p> <p>3. Restaurante Universitário da Faculdade de Letras (RU Letras) – 850/refeições/dia - Apenas refeitório Valor integral da refeição: R\$14,05 Valor da refeição subsidiada: R\$ 2,00</p> <p>4. Restaurante Universitários do Centro (IFCS-IH) – média de 850/refeições/dia – Apenas refeitório Valor integral da refeição: R\$ 13,95 Valor da refeição subsidiada: R\$ 2,00</p> <p>5. Restaurante Universitários Praia Vermelha (PV) - média de 1020/refeições/dia – Apenas refeitório Valor integral da refeição: R\$ 15,00 Valor da refeição subsidiada: R\$ 2,00</p> <p>6. RU Duque de Caxias (produção e distribuição no local) – 250/refeições/dia Valor integral da refeição: R\$ 12,80 Valor da refeição subsidiada: R\$ 2,00</p>	
Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) - Processo Administrativo nº 23079.210213/2022-53- Campus Macaé Produção das refeições nas dependências da contratada - Apenas refeitório	Refeições a serem servidas: 600 almoços/dia Fornecimento de refeições ainda não iniciado	- Fornecimento de água; - Fornecimento de energia elétrica;

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 (se necessário) 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 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 não onerosa de uso de bem público.

6.2.1. À luz do Acórdão nº 1443/2006 - TCU - PLENÁRIO, é lícita a concessão não-onerosa de uso de áreas, instalações e equipamentos da Unifesspa, para o exercício das atividades inerentes ao Restaurante Universitário, tendo em vista que os vários aspectos disciplinados no referido Acórdão, considerados relevantes para justificar a concessão graciosa de uso, quais sejam: restaurante de autoatendimento em edifício público e que se destina ao atendimento precípua de discentes, sobretudo, aqueles em estado de vulnerabilidade socioeconômica, servidores e prestadores de serviço; os produtos ofertados no cardápio serem comuns, o que os distingue do serviço à lá carte e daqueles alternativos; execução dos serviços em ambiente não-concorrencial, no interesse exclusivo da administração

6.2.2. De acordo com o TCU, todos esses fatores colocam o caráter mercantil da exploração de espaços públicos como um elemento acessório do contrato de concessão de uso do bem público.

6.2.3. 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 ISENTARÁ a empresa CONCESSIONÁRIA de quaisquer ônus relativos ao uso do espaço físico, ao uso dos equipamentos e mobiliários que compõe o Restaurante Universitário. No mesmo diapasão seguem as ISENÇÕES quanto aos custos com internet, considerando que a internet é disponibilizada pela Unifesspa para todos que circulam pelo campus, e de água, cuja fonte é poço artesiano, assim como do consumo de energia, desde que sejam praticados uso racional da energia elétrica.

6.2.4. Se a CONCESSIONÁRIA não realizar o uso racional de água e energia, a CONCEDENTE poderá rever as isenções descritas no item anterior, realizando a cobrança pelo ressarcimento ao erário por meio de desconto em nota fiscal ou Guia de Recolhimento da União – GRU.

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 para fornecimento de Refeições no Restaurante Universitário, Unidade III - Campus Marabá da Unifesspa.	19356	Unidade	300

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 de refeições no período avaliado foi 226 refeições/dia apesar de em alguns períodos o RU ter servido até 428 refeições, nos casos de sobreposição do período regular com intervalar, aumentando o número de discentes. Por sua vez, também já se alcançou o mínimo de 38 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: 2021.2 ou 2021.4) e os cursos Intervalares (Intensivos) que se organizam nos períodos IMPARES (Exemplo: 2021.1 ou 2021.3).

7.3. O histórico médio de refeições no RU por mês em 2022:

Mês*	Dias de Funcionamento	N de Refeições no mês	Variação do n. de refeições**
Fevereiro	19	1.684	Mín. 44 Máx. 133 Me 89 Md 81
Março	21	3.168	Mín. 38 Máx. 244 Me 151 Md 166
Abril	15	2.853	Mín. 79 Máx. 267 Me 136 Md 180
Maio	22	4.917	Mín. 131 Máx. 283 Me 224 Md 226
Junho	20	3.494	Mín. 51 Máx. 309 Me 175 Md 164
Julho	21	5.180	Mín. 46 Máx. 389 Me 247 Md 253
Agosto	22	7.843	Mín. 238 Máx. 428 Me 357 Md 360
Setembro	21	6.967	Mín. 219 Máx. 418 Me 332 Md 321
Outubro	18	4.967	Mín. 168 Máx. 359 Me 276 Md 288
Novembro	16	2.504	Mín. 54 Máx. 278 Me 104 Md 79
TOTAL	195	43.577	Mín. 38 Máx. 428 Me 223 Md 222

*De 1º de fevereiro a 30 de novembro de 2022.

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

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 da Unifesspa, de acordo com os critérios estabelecidos em normativo interno. Além disso, o público atendido no RU foi majoritariamente de discentes subsidiados (78%).

7.6. As demais categorias de possíveis usuários são os discentes de pós-graduação, 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:

Total de refeições dia	Total de refeições mês*	Total de refeições até o final do ano**
300	6.000	72.000

*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: 3697, 15210, 19356, no Banco de Preços com o descritor "Restaurante Universitário" e de Contratações similares vigentes. 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:

FONTE DA PESQUISA / PARÂMETRO	DATA DA COTAÇÃO / ORÇAMENTO	VALOR UNITARIO (R\$)
PREGÃO: 41/2022 / UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - UASG 158517 - ITEM 1 - RAZÃO SOCIAL: SERVE-SE ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA - CNPJ: 11.332.446/0003-00	12/12/2022	R\$ 12,11
PREGÃO: 08/2022 / FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO MARANHÃO - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - UASG 154041 - ITEM 2 - RAZÃO SOCIAL: H & S PEREIRA COMERCIO E SERVICOS LTDA - CNPJ: 32.969.922/0001-06	12/12/2022	R\$ 11,90
PREGÃO: 03/2022 / INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE GOIÁS - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - UASG 158153 - ITEM 2 - RAZÃO SOCIAL: PIMENTA ROSA SB EIRELI - CNPJ: 19.703.111/0001-92	12/12/2022	R\$ 14,27
PREGÃO: 07/2022 / FUNDAÇÃO UNIV. FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI - UASG 154069 - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - ITEM 1 - RAZÃO SOCIAL: ALIMENTACAO VIDA LTDA - CNPJ: 11.512.298/0001-35	15/12/2022	R\$ 11,72
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ - UNIFESSPA / UASG: 158718 / TERMO DE APOSTILA Nº 12/2022- 1º TERMO DE APOSTILA – CONTRATO Nº 21/2021	25/11/2022	R\$ 13,60
UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ / UASG: 158515 / QUARTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 002/2020	18/02/2022	R\$ 9,65
PREGÃO: 20/2022 / FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - UASG 154503 - ITEM 1 - RAZÃO SOCIAL: REAL FOOD ALIMENTACAO LTDA - CNPJ: 57.609.398/0001-85	15/12/2022	R\$ 14,88
PREGÃO: 49/2022 / UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - UASG 153079 - ITEM 2 - RAZÃO SOCIAL: TERRACO COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI - CNPJ: 15.839.921/0001-10	15/12/2022	R\$ 14,89
PREGÃO: 3/2022 / FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - UASG 154054 - ITEM 1 - RAZÃO SOCIAL: PALADARNUTRI EIRELI - CNPJ: 29.369.516/0001-90	15/12/2022	R\$ 15,01



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



VERSÃO 1.2022

PREGÃO/CATSER: 19356 / ITEM 1 - RAZÃO SOCIAL: MARMITARIA BOM SABOR LTDA - CNPJ: 35.410.394/0001-30	27/09/2022	R\$ 17,20
PREGÃO/CATSER: 19356 / ITEM 1 - RAZÃO SOCIAL: WL RODRIGUES COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI - CNPJ: 13.074.027/0001-70	26/09/2022	R\$ 16,10
PREGÃO/CATSER: 19356 / ITEM 1 - RAZÃO SOCIAL: R A Machado Restaurante Ltda Fantasia: RM Restaurante - CNPJ: 14.457.939/0001-94	26/08/2022	R\$ 17,00
MÉDIA SIMPLES DOS PREÇOS VÁLIDOS (R\$)	R\$ 14,03	

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**
Produção e distribuição de refeições	300	R\$ 14,03	R\$ 4.209,00	R\$ 84.180,00	R\$ 1.010.160,00

*20 dias úteis e **240 dias úteis

9. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

9.1. Por se tratar de um único item neste Estudo Preliminar, 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 iniciados em 1º de fevereiro de 2022 a partir da celebração do Contrato nº 21/2021 (Processo Administrativo n.º 23479.010168/2020-64).

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 2022, sob o número 628, 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):

11.1.1. 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.

11.1.2. 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. A Unifesspa disponibilizará à concessionária espaço destinado ao funcionamento do Restaurante Universitário, corresponde a uma área de aproximadamente 870 m². Assim como mobiliários e equipamentos básicos de cozinha industrial, além de outros equipamentos instalados no prédio como aparelhos de ar condicionado e gerador de energia.

13.1.1. 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.

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 dos resíduos 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. Declaração da viabilidade ou não da contratação

15.1. Esta equipe de planejamento declara VIÁVEL esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

Em, 16 de dezembro de 2022.

Responsáveis pela elaboração dos ETP	
Nome: Bianca da Conceição Cabral	Setor / Unidade: DEGEALC/PROEX
E-mail: bianca.cabral@unifesspa.edu.br	
Nome: Priscila da Silva Castro	Setor / Unidade: SEIAC/PROEX
E-mail: priscilacastro@unifesspa.edu.br	
Nome: Natalia Lobato da Silva	Setor / Unidade: DEGEALC/PROEX
E-mail: natalia.lobato@unifesspa.edu.br	

<ASSINADO ELETRONICAMENTE>
Equipe de Planejamento da Contratação