



ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES

1. Informações básicas do ETP

- 1.1. A presente licitação trata-se da escolha da proposta mais vantajosa para a concessão não onerosa de uso administrativo de espaço público destinado à exploração comercial de ambiente reservado à lanchonete da Unidade II da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, Campus Xinguara, vinculada ao Processo Administrativo nº 23479.005590/2023-41.

2. Descrição da necessidade da contratação

- 2.1. A Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará - Unifesspa, durante os três turnos, recebe diariamente em suas instalações, um significativo número de discentes, docentes, servidores, fornecedores, colaboradores e visitantes, os quais circulam nas diversas dependências da Unifesspa na unidade de Xinguara.
- 2.2. Devido ao quantitativo de pessoas que circulam no ambiente institucional, faz-se necessária a instalação de lanchonete para atender a demanda de pessoas que necessitam desse serviço, devendo observar a necessária obrigação pela regularização de uso dos espaços públicos por meio da execução de procedimento licitatório.
- 2.3. Logo, a concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de lanchonete justifica-se pela necessidade possibilitar a oferta de serviços dignos de alimentação para toda a Comunidade Universitária, terceirizados e visitantes, e que estes possam realizar a aquisição de lanches em um menor espaço de tempo e com maiores opções de cardápios. Além disso, o prédio a ser concedido foi projetado com espaço próprio, independente e reservado para este fim.

3. Setor Requisitante

Setor(es) Requisitante(s):

Instituto de Estudos do Trópico Úmido - IETU

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

Pedro Ancelmo Nunes Ermita

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. A contratação de empresa especializada no fornecimento de lanches será uma contratação de natureza continuada, considerando a necessidade de existência e manutenção do contrato, por período maior que 12 (doze) meses, para evitar o prejuízo de interrupção dos serviços à comunidade acadêmica.
- 4.3. Assim, recomenda-se o contrato inicial seja por 30 (trinta) meses, prorrogável por, no máximo, igual período, justificando-se pelo fato de a empresa necessitar de toda uma organização, planejamento e investimento para operacionalizar a lanchonete, com aquisição de utensílios e outros equipamentos necessários à prestação dos serviços, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e do prédio.
- 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 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 a concessão de espaço físico para exploração de serviços de lanchonete costumam ocorrer de forma que a concessionária assuma a obrigação de uma remuneração mensal pelo uso do espaço, além dos custos com as despesas com energia elétrica, consumo de água e esgoto, porém, considerando que a Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará não visa lucro e com o registro de fracasso dos primeiros contratos realizados pelo Unifesspa, de forma onerosa, para concessão dos espaços reservados para lanchonete/restaurante da Unifesspa, campus Marabá, desde o ano de 2021 os processos foram direcionados de forma não onerosa por parte da concessionária para a concedente, sendo essa a solução mais viável a ser considerada pela Instituição.
- 5.2. A Unifesspa poderá ainda subsidiar um determinado número de lanches a alunos de graduação regularmente matriculados, de acordo com os critérios estabelecidos em normativo interno, semelhante ao contrato do restaurante universitário da Unifesspa.

6. Descrição da solução como um todo

- 6.1. A solução como um todo abrange a concessão não onerosa de uso administrativo de espaço público destinado à exploração comercial de ambiente reservado à lanchonete da Unidade II da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, Campus Xinguara, com a prestação dos serviços comerciais de fornecimento de lanches com qualidade e segurança higiênico-sanitária, devendo a CONCESSIONÁRIA providenciar:
 - 6.1.1. Aquisição e instalação dos equipamentos e mobiliário necessários, para o correto atendimento das necessidades do objeto deste contrato, responsabilizando integralmente pela segurança dos mesmos;
 - 6.1.1.1. Para área de convivência, deverá fornecer mesas e cadeiras de fácil higienização, em quantidade suficiente para atender a demanda, cuja composição e “design” serão previamente submetidos ao setor responsável em supervisionar a execução do contrato de concessão, para aprovação, a qual levará em conta a arquitetura e demais mobiliários do prédio;
 - 6.1.2. Todos os utensílios de copa e cozinha e material descartável, que se fizerem necessários para a prestação dos serviços, tais como: pratos, talheres embalados individualmente, bandejas, xícaras, copos, paliteiros, palitos, guardanapos de papel, copos descartáveis, etc.
 - 6.1.3. Aquisição de fornecimento de todos os insumos como gêneros alimentícios, gás liquefeito de petróleo, materiais de higiene e limpeza, e descartáveis;
 - 6.1.4. A higienização do ambiente, das dependências, dos equipamentos, dos móveis e utensílios utilizados;
 - 6.1.5. A manutenção preventiva e corretiva das instalações concedidas, com aprovação prévia da Unifesspa.
 - 6.1.6. Disponibilização de recursos humanos em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas neste termo de referência e seus anexos, incluindo fornecimento de uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs).
 - 6.1.7. Dedetização e desratização para controle de pragas e vetores.
- 6.2. A solução é uma concessão não onerosa de uso de bem público, considerando a justificativa do item 2 deste documento, sendo apenas exigido da CONCESSIONÁRIA o pagamento do consumo de energia elétrica



7. Estimativas das quantidades a serem contratadas

7.1. Para a escolha da proposta mais vantajosa para a Administração, será utilizado o menor preço para Lanchonete para o total dos itens conforme cardápio mínimo a seguir:

Item	Unidade	Descrição dos Produtos	Catmat
01	Und	Salgado Frito (mínimo de 100 g)	305864
02	Und	Salgado Assado (mínimo de 100 g)	270025
03	Und	Misto Quente (mínimo de 90 g)	252444
04	Und	Pão de Queijo (mínimo de 80 g)	460496
05	Und	Pão com Manteiga (mínimo de 60 g)	332434
06	Und	Tapioca (mínimo de 50 g)	459085
07	Fatia	Bolo simples (sem recheio e/ou cobertura (mínimo de 130g)	461692
08	Copo	Café com Leite (mínimo de 200 ml)	463565
09	Copo	Café (mínimo de 200 ml)	463565
10	Lata	Refrigerante (lata de 200 ml)	217785 / 371140 / 232701 / 217781 / 305351 (Variado
11	Lata	Refrigerante (lata de 350 ml)	217785 / 371140 / 232701 / 217781 / 305351 (Variado)
12	Garrafa	Refrigerante (2 Lt)	217785 / 371140 / 232701 / 217781 / 305351 (Variado
13	Copo	Sucos de Frutas (mínimo de 200 ml)	464759 / 464758 / 464757 / 464755 / 464754 / 464752 / 464751 / 464749
14	Garrafa	Água Mineral (mínimo de 500 ml)	445484
15	Und	Achocolatado (mínimo de 200 ml)	463551
16	Und	Suco industrializado (mínimo de 200 ml)	326671
17	Und	Pudim (mínimo de 100 gramas)	302727

7.2. Os itens elencados no cardápio são mínimos obrigatórios que devem ser disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA, todavia, isso não constitui qualquer compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima por parte da Unifesspa, uma vez que o valor dos lanches será pago diretamente pelo usuário/consumidor à CONCESSIONÁRIA, a qual deverá prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

7.3. A solução mais viável é concessão não onerosa, considerando:

7.3.1. À luz do Acórdão nº 1443/2006 - TCU - PLENÁRIO, é lícita a concessão não-onerosa de uso de áreas e instalações da Unifesspa, para o exercício das atividades inerentes ao fornecimento de lanches, tendo em vista que os vários aspectos disciplinados no referido Acórdão, considerados relevantes para



justificar a concessão graciosa de uso, quais sejam: estabelecimento de autoatendimento em edifício público e que se destina ao atendimento precípua de discentes, servidores, prestadores de serviço e visitantes; apresentação de serviços comuns e execução dos serviços em ambiente não concorrencial, no interesse exclusivo da administração. 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.

- 7.3.2. Justifica-se, portanto, a concessão graciosa de uso, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial realizada pelo concessionário". (Acórdão 1443/06-TCU-Plenário)
- 7.3.3. Além disso, ressalta-se que: i) a Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará não visa lucro; ii) a área da lanchonete tem como destinação o benefício a comunidade universitária; iii) a cobrança de aluguel seria, inevitavelmente, repassada aos usuários da lanchonete, encarecendo o preço da alimentação, o que poderia ir de encontro com a justificativa de tornar desnecessário o deslocamento de servidores e discentes. Portanto a Unifesspa optou por cobrar apenas valor de ressarcimento ao erário pelo consumo de energia elétrica.

8. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

- 8.1. Levando em consideração que a estrutura física que será cedida é única, não há necessidade de parcelamento.

9. Contratações correlatas e/ou interdependentes

- 9.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

10. Demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento

- 10.1. A referida contratação está alinhada ao planejamento do órgão, conforme previsão no Plano Anual de Contratações 2024, nº 158718-18/2024, tendo em vista que se trata de atividade de apoio aos servidores e especialmente aos alunos que realizam cursos na instituição.
- 10.2. A contratação do(s) serviço(s) está(ão) alinhada(s) ao Planejamento Estratégico da Unifesspa, em conformidade com o(s) objetivo(s):
- 10.2.1. 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.
- 10.2.2. 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.

11. Resultados pretendidos

- 11.1. Os benefícios em termos de eficiência, eficácia, economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, são esperados visto que a concessão desses espaços possibilitará o atendimento à demanda da comunidade acadêmica e demais usuários com fornecimento de lanches com qualidade e dentro dos padrões higiênico-sanitário, otimizando o tempo em prol de sua vida acadêmica e trabalhos administrativos e operacionais da Unifesspa, proporcionando maior conforto e comodidade.

12. Providências a serem adotadas

- 12.1. Não haverá necessidade de adequação do espaço físico destinado à concessão de uso, pois os espaços já são destinados a esta atividade e foram construídos recentemente.



- 12.2. Entretanto, antes do início da vigência contratual a Comissão designada para a fiscalização deverá realizar a vistoria do imóvel junto com o licitante vencedor de modo que seja relatado detalhadamente o estado em que o imóvel será entregue à cessionária inclusive com laudo fotográfico devendo ser descritas eventuais imperfeições, laudo esse o qual será utilizado no momento da devolução do imóvel por parte da CESSIONÁRIA ao término do contrato.

13. Possíveis impactos ambientais

- 13.1. Não existem impactos ambientais previstos para a presente contratação.

14. Posicionamento conclusivo sobre a contratação

- 14.1. 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, 08 de maio de 2024.

Responsáveis pela elaboração dos ETP	
Nome: Jair Ribeiro de Sousa	
Siape: 2246209	Cargo: Assistente em Administração
Nome: Caroline Nebo	
Siape: 1264296	Cargo: Professor do Magistério Superior

Identificação e assinatura da equipe de planejamento da contratação



Emitido em 03/06/2024

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 15/2024 - IETU (11.74)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 03/06/2024 12:53)

JAIR RIBEIRO DE SOUSA
ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
2246209

(Assinado digitalmente em 03/06/2024 13:31)

CAROLINE NEBO
DIRETOR-ADJUNTO
1264296

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.unifesspa.edu.br/documentos/> informando seu número: **15**, ano: **2024**, tipo: **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**, data de emissão: **03/06/2024** e o código de verificação: **7c1ee6dde1**