



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 das Unidades I e II da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, Campus Marabá, vinculada ao Processo Administrativo n.º **23479.017022/2023-92**.

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 nas três unidades de Marabá.
- 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 suas refeições em um menor espaço de tempo e com maiores opções de cardápios. Além disso, os prédios a serem concedidos foram projetados com espaço próprio, independente e reservado para este fim.

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):

Nadya Helena Alves dos Santos

4. Contratações anteriores

CONTRATO	VIGÊNCIA	OBJETO
004/2017	De 01/08/2017 até 31/07/2018	Concessão de uso de espaço público destinado à exploração de ambiente reservado ao restaurante e à lanchonete das unidades I, II e III da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, Campus de Marabá.
OCORRÊNCIAS		
<ul style="list-style-type: none">Ausência da apresentação da garantia;Valores acima da Tabela de Preços fixado dos lanches e refeições previstos no contrato de acordo com o edital, sem autorização/conhecimento da Administração;		



- Horários de funcionamento diferentes do contratado e paralisação de serviço em alguns dias, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;
- Ausência de alguns itens da lanchonete previstos no contrato de acordo com o edital;
- Má qualidade do serviço e dos produtos oferecidos;
- Não pagamento da taxa mensal de concessão;

CONTRATO	VIGÊNCIA	OBJETO
008/2019	De 02/05/2019 até 16/11/2020 (previsto para 01 de novembro de 2021)	Concessão administrativa de uso de espaço público destinado à exploração de ambiente reservado ao restaurante e à lanchonete das unidades I e II da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, Campus de Marabá.

OCORRÊNCIAS

- Ausência de alguns itens da lanchonete previstos no contrato e baixa oferta de refeições devido à pouca demanda;
 - Má qualidade do serviço e dos produtos oferecidos;
 - Insuficiência de pessoal para prestar o serviço;
 - Resolução tardia das providências exigidas;
- Insatisfação em 28,5% e 45,0% dos clientes, nas unidades I e II, respectivamente, conforme pesquisa realizada em 2019;

CONTRATO	VIGÊNCIA	OBJETO
04/2022	De 23/06/2022 até 10/04/2023 (Previsto para 22/12/2024)	Concessão administrativa de uso de espaço público destinado à exploração de ambiente reservado ao restaurante e à lanchonete das unidades I e II da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, Campus de Marabá.

OCORRÊNCIAS

- Ausência de alguns itens da lanchonete previstos no contrato de acordo com o edital;
- Má qualidade do serviço e dos produtos oferecidos;
- Resolução tardia das ocorrências e ausência de resposta em tempo fixado;
- Não abertura no dia de sábado;
- Abandono do contrato em abril de 2023, sem comunicação prévia.

A partir do final da vigência do contrato 004/2017, deu-se início a um novo processo de contratação, cujo o processo nº 23479.010727/2018-11 refere-se ao Pregão presencial nº 44/2018. Após a abertura da sessão no dia 27 de setembro de 2018, este certame resultou em fracassado, devido a inabilitação, por falta de alguns documentos exigidos no edital, dos dois licitantes participantes.

No dia 9 de novembro de 2018 foi aberto a sessão da nova licitação, que se tratava do Pregão presencial nº 58/2018, o qual novamente resultou em fracassado, mesmo após fase recursal, tendo em vista que as três empresas participantes foram consideradas inabilitadas pela falta de documentos exigidos no edital, de acordo com a Ata de abertura.

Considerando a mudança do setor requisitante da DISERV para a Pró-Reitoria de Administração, devido a lotação da nutricionista nesta Pró-Reitoria, deu-se início ao novo processo de contratação. Finalmente, após o desmembramento dos itens, ou seja, dos



espaços a serem concedidos pela instituição que correspondem a três imóveis da Universidade, foi realizado o Pregão presencial 09/2019 que resultou na homologação e contratação de duas empresas, com assinatura dos contratos 08 e 09 de 2019. Entretanto, em considerando a situação de pandemia que iniciou em março de 2020, impossibilitando a continuidade dos serviços de acordo com o planejado e o argumento financeiro da empresa responsável pelas unidades I e II, houve a rescisão amigável do contrato 08/2019.

Considerando o histórico das contratações anteriores, ressalta-se as seguintes análises:

- O desmembramento dos itens proporcionou competitividade e possibilitou a inclusão de fornecedores que não conseguiriam disputar o certame completo e, portanto, a licitação foi bem-sucedida, logo, sugere-se que o desmembramento permaneça;
- A oferta de refeições nas duas unidades não tem grande adesão da comunidade acadêmica, considerando que se tratam de espaços localizados mais próximos à área urbana e, portanto, com maior oferta desses serviços ao redor das unidades. Além disso, o espaço dos “Tapiris” foi planejado para ser lanchonete e espaço de convivência na instituição, logo, há uma limitação estrutural para preparação de refeições nestes espaços.

5. Descrição dos requisitos da contratação

- 5.1. A CONTRATADA 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.
- 5.2. Para comprovação da qualidade técnica a empresa deverá apresentar:
 - 5.2.1. Comprovante fornecido pela licitante de que possui em seu quadro permanente 1 (um) profissional nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas. A comprovação do vínculo empregatício do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou Contrato de Trabalho.
 - 5.2.2. Atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoas jurídicas de direito público e/ou privado ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, comprovando que a licitante já executou atividades compatíveis em características semelhantes ao objeto licitatório, em quantitativos e prazos previstos;
- 5.3. 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.
 - 5.3.1. 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 utensílios e outros equipamentos necessários à prestação dos serviços, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e do prédio.
- 5.4. Ao final da contratação, a empresa deverá promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.
- 5.5. A CONTRATADA deverá, ainda, adotar práticas de sustentabilidade 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.

- 5.6. O espaço da lanchonete poderá ser utilizado para a distribuição de refeições, do tipo marmitex, produzidas no Restaurante Universitário da Unifesspa, aos(as) alunos(as) da Instituição.

6. Levantamento de mercado

- 6.1. Considerando a necessidade de atendimento da comunidade acadêmica com esses tipos de serviços e o caráter mercantil deste tipo de contratação, não havendo pagamento direto da instituição à contratada, não foi realizado levantamento de mercado.

7. Descrição da solução como um todo

- 7.1. 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 das Unidades I e II da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, Campus Marabá, com a prestação dos serviços comerciais de fornecimento de lanches com qualidade e segurança higiênico-sanitária, devendo a CONTRATADA providenciar:
- 7.1.1. Aquisição e instalação dos equipamentos e mobiliário necessários, para o correto atendimento das necessidades do objeto deste contrato, responsabilizando integralmente pela segurança dos mesmos;
 - 7.1.1.1. Para área de refeitório, 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;
 - 7.1.2. 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.
 - 7.1.3. Aquisição de fornecimento de todos os insumos como gêneros alimentícios, gás liquefeito de petróleo, materiais de higiene e limpeza, e descartáveis;
 - 7.1.4. A higienização do ambiente, das dependências, dos equipamentos, dos móveis e utensílios utilizados;
 - 7.1.5. A manutenção preventiva e corretiva das instalações concedidas, com aprovação prévia da Unifesspa.
 - 7.1.6. 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).
 - 7.1.7. Dedetização e desratização para controle de pragas e vetores;
- 7.2. A solução é uma concessão não onerosa de uso de bem público, considerando o histórico de licitações anteriores e a justificativa do item 2 deste documento.



- 7.3. Para que os lanches tenham valores acessíveis a toda comunidade acadêmica, a Administração ISENTARÁ a empresa CONTRATADA de quaisquer ônus relativos ao uso do espaço físico. No mesmo diapasão seguem as ISENÇÕES quanto aos custos com o consumo de água, cuja fonte é poço artesiano, e de energia elétrica, desde que sejam praticados uso racional da energia elétrica.
- 7.4. Caso a CONTRATADA não realize o uso racional de energia elétrica, a CONTRATANTE poderá rever a isenção descrita no item anterior, realizando a cobrança pelo ressarcimento ao erário por meio de desconto em nota fiscal ou Guia de Recolhimento da União – GRU.

8. Estimativas das quantidades a serem contratadas

- 8.1. 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 100g)	481398
02	Und	Salgado Assado (mínimo de 100g)	309618
03	Und	Misto Quente (mínimo de 90g)	252444
04	Und	Pão de Queijo (mínimo de 80g)	460496
05	Und	Pão com Manteiga (mínimo de 60g)	332434
06	Und	Tapioca (mínimo de 50g)	465693
07	Und	Sanduíches frios de pão integral e recheios leves (Sanduíches naturais, mínimo de 150g)	476820
08	Und	Tortas salgadas (mínimo de 130 g)	456987
09	Und	Bolo Simples sem recheio e/ou cobertura (mínimo de 130g)	476817
10	Und	Café com Leite (mínimo de 200ml)	15210
11	Und	Café (xícara de 200ml)	463559
12	Und	Refrigerante (lata de 350ml)	217784
13	Und	Sucos Natural de Frutas (mínimo de 300 ml)	15210
14	Und	Vitamina de frutas com leite integral ou desnatado (mínimo de 300 ml)	448733
15	Und	Água Mineral (mínimo de 500 ml)	445484



16	Und	Chocolate (frio/quente) (mínimo de 200ml)	463551
17	Und	Suco industrializado (mínimo de 200 ml)	326671
18	Und	Café expresso (200 ml)	463595
19	Und	Capuccino (200 ml)	463562
20	Und	Salada de frutas com pelo menos 4 variedades de frutas (mínimo de 250 g)	15210
21	Und	Caldos do tipo: frango, ovo, macaxeira, carne vermelha, queijo, etc.(mínimo de 300 ml)	15210

8.2. Os itens elencados no cardápio são mínimos obrigatórios que devem ser disponibilizados pela CONTRATADA, 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 CONTRATADA, a qual deverá prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

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

8.3.1. 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.

8.3.2. Justifica-se, portanto, a concessão graciosa de uso e a isenção com os custos referentes ao consumo de energia elétrica, 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)

8.3.3. Além disso, ressalta-se que: i) a Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará não visa lucro; ii) a área do restaurante tem como destinação o benefício a comunidade universitária; iii) a cobrança de aluguel e energia 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.

9. Estimativa do valor da contratação

9.1. A disputa do certame será feita com base no valor de referência obtido com a pesquisa de preços dos itens definidos como cardápio mínimo, considerando 1 unidade de cada item.



9.2. A estimativa de preço máximo permitido de cada item, foi calculada pela média aritmética, utilizando-se o portal “Painel de Preços” do Ministério do Planejamento e o “Banco de Preços”. Foi realizado contato com fornecedores, conforme estabelece a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, DE 5 DE AGOSTO DE 2020, porém estes optaram por não participar da pesquisa de preços. Os valores estimados dos serviços são mostrados na tabela a seguir:

Item	Unidade	Descrição dos Produtos	Preço Unitário Máximo Aceitável
01	Und	Salgado frito (mínimo de 100g)	R\$ 4,65
02	Und	Salgado assado (mínimo de 100g)	R\$ 5,06
03	Und	Misto quente (mínimo de 90 g)	R\$ 3,81
04	Und	Pão de queijo pequeno (mínimo de 80 g)	R\$ 2,80
05	Und	Pão com manteiga (mínimo de 60g)	R\$ 3,01
06	Und	Tapioca com manteiga (mínimo de 50g)	R\$ 3,50
07	Und	Sanduíches frios de pão integral e recheios leves (Sanduíches naturais, mínimo de 150g)	R\$ 4,81
08	Und	Tortas salgadas (mínimo de 130 g)	R\$ 5,23
09	Und	Bolo Simples sem recheio e/ou cobertura (mínimo de 130g)	R\$ 2,75
10	Und	Café com Leite (mínimo de 200ml)	R\$ 3,34
11	Und	Café (xícara de 200ml)	R\$ 3,61
12	Und	Refrigerante (350 ml)	R\$ 4,29
13	Und	Suco natural de frutas - diversas (mínimo de 300 ml)	R\$ 4,40
14	Und	Vitamina de frutas com leite integral ou desnatado (mínimo de 300 ml)	R\$ 6,01
15	Und	Água Mineral (mínimo de 500 ml)	R\$ 2,03
16	Und	Chocolate (frio/quente) (mínimo de 180ml)	R\$ 3,00
17	Und	Suco industrializado (mínimo de 200 ml)	R\$ 2,54
18	Und	Café expresso (200ml)	R\$ 3,40
19	Und	Tradicional Cappuccino	R\$ 3,62
20	Und	Salada de frutas com pelo menos 4 variedades de frutas (mínimo de 250 g)	R\$ 5,33



21	Und	Caldos do tipo: frango, ovo, macaxeira, carne vermelha, queijo, etc.(mínimo de 300 ml)	R\$ 7,38
Valor total da cotação para lanchonete			84,57

- 9.3. O custo estimado total da contratação é de R\$ 84,57 (oitenta e oito reais e quarenta e dois centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.
- 9.4. Para a escolha da proposta mais vantajosa para a Administração, será utilizado o menor preço para o total dos itens referente a este cardápio mínimo descrito.

10. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

- 10.1. Tendo em vista o histórico das licitações anteriores e o sucesso do primeiro processo com parcelamento, dentro da competência discricionária que é assegurada à Administração, optou-se por adotar o critério de julgamento e divisão dos espaços por itens, ou seja, separação dos espaços concedidos, por gerar potenciais benefícios à competitividade, uma vez que há uma divisão da pretensão contratual, permitindo a participação de vários licitantes que não conseguiriam disputar o certame completo. E, além disso, atendendo mais integralmente às necessidades da UNIFESSPA e eficiência administrativa no presente caso.

11. Garantia da execução

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

11.1.1. Conforme se depreende do disposto no art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, a exigência de garantia de execução contratual é discricionária, pelo que cabe ao administrador avaliar se a sua exigência representará um benefício para a Administração.

11.1.2. Tendo em vista que tal exigência representa onerosidade aos licitantes, a qual pode, inclusive, limitar o universo de interessados, não será exigida, para esta contratação, a referida garantia, em atenção ao princípio da competitividade. Além disso, podendo onerar os preços a serem repassados aos usuários dos serviços

12. Contratações correlatas e/ou interdependentes

12.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes..

13. Demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento

13.1. A referida contratação está alinhada ao planejamento do órgão, conforme previsão no Plano Anual de Contratações 2023, item nº 1673, tendo em vista que se trata de atividade de apoio aos servidores e especialmente aos alunos que realizam cursos na instituição.

14. Resultados pretendidos

14.1. 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.

15. Providências a serem adotadas

- 15.1. Não haverá necessidade de adequação do espaço físico destinado à concessão de uso, pois os espaços já são destinados a esta atividade.
- 15.2. 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.

16. Possíveis impactos ambientais

- 16.1. São possíveis impactos ambientais: poluição e contribuição para a redução dos recursos hídricos, tendo como causadores a geração de resíduos sólidos (resíduo orgânico, plásticos, metal, papel/papelão) e o uso não racional de água e energia elétrica.
- 16.2. A fim de contribuir para a preservação do meio ambiente, reduzindo a geração de resíduos, desperdício de água e poupando energia elétrica, a CONTRATADA deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade ambiental:
- 16.2.1. Utilizar preferencialmente equipamentos Classe “A” para economia de energia;
 - 16.2.2. Priorizar o uso de materiais e equipamentos provenientes de fontes recicláveis, renováveis, atóxicos e biodegradáveis;
 - 16.2.3. Priorizar a utilização de produtos de limpeza biodegradáveis e concentrados;
 - 16.2.4. Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados durante a produção, transporte ou distribuição das refeições e destiná-los às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis;
 - 16.2.5. Realizar um programa interno de treinamento sobre responsabilidade socioambiental para seus empregados, enfatizando a redução do consumo de energia elétrica, de água e da produção de resíduos sólidos.

17. Posicionamento conclusivo sobre a contratação

- 17.1. 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, 27 de setembro de 2023

Responsáveis pela elaboração dos ETP

Nome: Priscila da Silva Castro

Siape: 2334231

Cargo: Professora do Magistério Superior



Nome: Natalia Lobato da Silva	
Siape: 3305761	Cargo: Nutricionista – Habilitação
Nome: Nadya Helena Alves dos Santos	
Siape: 1107679	Cargo: Professora do Magistério Superior

Identificação e assinatura da equipe de planejamento da contratação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO
E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 27/09/2023

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 47/2023 - DEGEALC (11.19.33)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 19/10/2023 15:27)

NATALIA LOBATO DA SILVA

NUTRICIONISTA-HABILITACAO

3305761

(Assinado digitalmente em 19/10/2023 17:54)

NADYA HELENA ALVES DOS SANTOS

CHEFE DE DEPARTAMENTO

1107679

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.unifesspa.edu.br/documentos/> informando seu número: **47**, ano: **2023**, tipo: **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**, data de emissão: **18/10/2023** e o código de verificação: **d84db9dff0**