

# Estudo Técnico Preliminar 106/2025

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 00088000071202475

## 2. Descrição da necessidade

2.1. Cessão onerosa de uso do espaço físico, situado na Ala “B” do Anexo IV ao Palácio do Planalto (restaurante comercial), para apoio à preparação e distribuição das refeições tipo “autosserviço” e “pratos executivos”;

2.2. A contratação busca oferecer opções de refeições aos servidores, prestadores de serviços, estagiários e visitantes, gerando mobilidade, conforto e bem estar, proporcionando agilidade e economia de tempo, com inquestionável resultado positivo para a Administração;

2.3. Importa acrescentar que o interesse da Administração em atender a demanda com serviços de restaurante comercial se justifica uma vez que a área próxima à Presidência da República é carente de setores comerciais, o que limita a oferta de restaurantes abertos ao público para atendimento geral. Assim, faz-se necessário a prestação de serviços, de forma continuada, de restaurante, com refeições de qualidade, saudáveis e com o preço justo.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Subsistência	Maria de Lurdes Moura Rocha
Divisão de Administração de Restaurante	Flávia Monici Lima Moura
Divisão de Administração de Restaurante	Renata da Silva Teixeira
Coordenação de Subsistência	Gustavo Issamu Kay

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A presente contratação visa atender aos servidores da Presidência da República e Vice-Presidência em expediente normal de serviço, em dias úteis, além dos convidados quando da realização de reuniões ou eventos extraordinários, respeitando-se as quantidades estimadas e o custo dos serviços a serem praticados;

4.1.1. Exploração dos serviços de restaurante comercial, em dias úteis, no horário de 11:30 horas às 14:30 horas.

4.2. A Contratada deverá fornecer mão de obra qualificada e experiente, bem como os demais itens estabelecidos neste Estudo e no Termo de Referência;

4.2.1. A Contratada deverá manter diariamente, no mínimo, os seguintes profissionais:

a) Preposto;

b) Nutricionista – com registro no Conselho Regional de Nutrição - CRN, com carga horária integral, para acompanhar todo o processo desde o recebimento de gêneros e estocagem, pré-preparo e distribuição; e

c) Empregados capacitados para produção de alimentos, (doceiros, chapeiros, saladeiros, cozinheiros, chefe de cozinha, garçons, açougueiro, auxiliar de cozinha, serviços gerais e repositor), atendentes de caixas, atendentes de balanças, atendimento ao público, e em número necessário ao bom andamento dos serviços.

4.2.2. A quantidade estimada de profissionais a serem disponibilizados pela Contratada são as seguintes:

Profissional	Quantidade
Preposto	1
Nutricionista	1
Doceiros	1
Chapeiros	1
Saladeiros	3
Cozinheiros	4
Garçons	6
Chefe de cozinha	1
Açougueiro	1
Auxiliar de cozinha	4
Serviços gerais	4
Repositor de refeição	2
Atendente de caixas	3
Atendente de balança	4
Atendimento ao público	1

4.2.3. A qualquer momento, o fiscal do contrato, devidamente fundamentado, poderá recomendar o aumento de funcionários em áreas específicas do restaurante.

4.3. A Contratada deverá realizar o serviço objeto da contratação de forma completa, com atendimento de todos os requisitos, sem que haja a descontinuidade nem necessidade da Presidência realizar quaisquer contratações adicionais;

4.4. Os profissionais que comporão o quadro fixo da Contratada deverão ter perfil e competências compatíveis com as tarefas que lhe serão atribuídas, de modo que garantam o andamento da prestação dos serviços conforme o cronograma e a metodologia a serem firmados com a empresa e validados pela fiscalização contratual;

4.5. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada com a Presidência da República, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta;

4.6. A Contratada deverá estar apta a comprovar que atende aos requisitos mínimos de habilitação econômico-financeira, jurídica e técnico-operacional previstos no Edital, bem como deve manter-se habilitada durante toda a execução dos serviços;

4.7. A presente contratação será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, por se tratar de um serviço continuado, caracterizado como comum, cujo critério de julgamento será o maior desconto. Considerando o tipo de serviço que se pretende contratar, bem como a dinâmica do mercado e os custos diretos e indiretos envolvidos, as escolha do critério de julgamento pelo maior desconto possibilitará:

I - A oferta de lances mais racionais por parte dos fornecedores sobre preços previamente estabelecidos, potencializando um melhor retorno dos serviços para a administração pública;

II - Evita a prática de lances por parte dos fornecedores, salvo melhor juízo, com critérios apenas na redução de preços (lances fictícios ou irreais), deixando de lado análise posterior da qualidade do serviço;

III - O uso do maior desconto facilita a comparação entre propostas, pois os fornecedores concorrem sobre uma mesma base de preços previamente analisada e aprovada;

IV - No critério de menor preço, pode haver o risco de propostas com valores excessivamente reduzidos, inviabilizando a execução do contrato ou resultando em serviços e produtos de baixa qualidade.

4.8. Não poderão participar do Pregão as empresas que estejam reunidas em consórcio, tal vedação deve-se ao fato de que o objeto não apresenta alta complexidade técnica que impossibilite a participação de empresas de forma individual, nem tampouco de grande vulto, não sendo necessária a junção de empresas para sua perfeita execução, ampliando sobremodo a competitividade do certame;

4.9. Não será aceita a participação de cooperativa nos termos do art. 10, inciso I da Instrução Normativa 05/2017, tendo em vista a inviabilidade técnica de parcelamento dos serviços e a necessidade de coordenação única da execução;

4.10. A Contratada deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento em moeda corrente, PIX, cartão de crédito e débito, sem acréscimo no valor cobrado;

4.11. A Contratada deverá receber vale alimentação/refeição adotados pelas empresas contratadas prestadoras de serviço na estrutura da Presidência e Vice-Presidência da República;

4.11.1. No caso de pagamento em cartão ou vale-refeição, fica vedado qualquer acréscimo em relação ao seu valor nominal.

4.12. A cessão de uso de área será realizada a título oneroso, isto é, haverá a obrigação da Contratada realizar o pagamento pela utilização do espaço público, de instalações e equipamentos da Presidência, além do pagamento pelo rateio do consumo da água /esgoto e energia elétrica, e ainda do gás GLP à granel que forem utilizados;

4.13. Será responsabilidade da empresa o recolhimento dos resíduos orgânicos produzidos no local, bem como a limpeza interna geral do local e deverá ser observada a destinação deste resíduo segundo as normas ambientais vigentes;

4.14. A contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento dos serviços especificados, deve cumprir com as normas e regulamentos no que couber à contratação, tais como:

- a) Desenvolver as atividades relacionadas aos serviços e seu gerenciamento nas dependências do órgão;
- b) Possuir experiência comprovada e compatível ao objeto desta contratação;
- c) Possuir contrato social devidamente registrado na junta comercial competente;
- d) Possuir garantia contratual, conforme disciplina IN SEGES nº 5/2017;
- e) Possuir pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço, previamente à celebração do contrato.

4.15. A Contratada será responsável pela dedetização periódica, conforme determinada pela cedente, no local cedido e limpeza da caixa de gordura e esgoto (área interna e externa do restaurante);

4.16. Manter sede, filial ou escritório em Brasília – Distrito Federal, no qual será prestado o serviço com capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da PR, bem como realizar todos os procedimentos pertinentes à seleção, treinamento, admissão e demissão dos empregados.

## 5. Levantamento de Mercado

5.1. A análise de mercado identificou que a contratação em tela é comumente objeto de licitações no âmbito da Administração Pública, por meio de cessão onerosa de uso de espaço público, cuja onerosidade se caracteriza pela cobrança de taxa proporcional à utilização da área;

5.2. Para embasamento de preços dos serviços de Restaurante foram realizadas pesquisas por consultas nos sites oficiais dos órgãos e por pesquisas de campo junto à fornecedores;

5.2.1. No que se refere as cotações solicitadas junto aos fornecedores, esclarecemos que a escolha considerou o perfil de atendimento dos serviços de alimentação similar ao pleiteado.

5.3. Dos cenários procurados, nenhum deles é tão mais vantajoso e prático quanto à contratação dos serviços de restaurante comercial;

5.4. Dentre as contratações utilizadas como subsídio do presente estudo, segue tabela de comparativo dos preços fixados contratualmente:

Grupo	Itens	Especificação	Restaurante Manar	Mercado Autentico	Mosaico	HOT Cozinha	STJ	Câmara dos Deputados	Mediana
	1	Refeição tipo "autosserviço"	R\$ 55,00	R\$ 70,00	R\$ 65,00	R\$ 75,00	R\$ 47,96	R\$ 76,29	R\$ 67,50

1	2	<b>Sobremesa tipo "autosserviço"</b>	R\$ 48,00	R\$ 45,00	R\$ 44,00	R\$ 49,90	R\$ 41,60	R\$ -	R\$ 45,00
	3	<b>Refeições tipo "pratos executivos"</b>	R\$ 97,00	R\$ 86,00	R\$ 85,00	R\$ 95,00	R\$ -	R\$ -	R\$ 90,50

5.5. Mediante análise das soluções disponíveis no mercado, a contratação deverá ocorrer por meio de cessão onerosa de uso de espaço público;

5.6. Além do pagamento da taxa pelo uso do espaço, também serão objeto de cobrança o valor do consumo de água/esgoto, energia e de gás GLP à granel.

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1. Deverão, necessariamente e exclusivamente, ser oferecido serviço e itens característicos de restaurante;

6.2. Os horários para a prestação dos serviços pela Contratada ocorrerá no decurso de 11:30 às 14:30 horas, nos dias úteis em que haja expediente normal na Presidência da República;

6.3. O horário de funcionamento da restaurante, bem como a programação básica do cardápio, poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pela Contratante, desde que previamente acordada entre as partes;

6.4. A Contratada deverá dispor, diariamente, de quantidade suficiente de mão de obra especializada e treinada para o preparo e distribuição das refeições durante todo o horário de funcionamento;

6.5. A Contratada deverá disponibilizar nutricionista no local, em observância da legislação que rege o assunto;

6.6. Os alimentos deverão ser preparados dentro de padrões higiênico-sanitários adequados, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos, compreendendo, dentre outras: a Resolução CNNPA nº 33, de 09/11/1977, da ANVISA; a Lei nº 8.078, de 11/09/1990 – CDC; a Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004, da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; e o Decreto nº 32.568, de 09/12/2010, do Governo do Distrito Federal, que aprova a atualização do Código Sanitário do Distrito Federal e Código de Defesa do Consumidor;

6.7. Todos os gêneros necessários à preparação das refeições descritos no cardápio básico deverão estar disponíveis diariamente;

6.8. As gramaturas das proteínas a serem disponibilizadas através do serviço de "pratos executivos", deverá ser de no mínimo 250 gramas cada porção;

6.9. Os alimentos deverão ser preparados no dia de sua distribuição, com ótima apresentação e com base nas melhores condições de higiene e técnicas culinárias, devendo ser utilizados gêneros alimentícios de primeira qualidade e de boa procedência;

6.10. Todos os utensílios necessários ao serviço, tais como pratos, copos e talheres, deverão ser fornecidos pela Contratada, sendo permitido o uso de descartáveis somente quando solicitado pelo cliente. Não serão admitidos utensílios danificados;

6.11. A Contratada deverá fornecer todos os materiais, móveis, equipamentos e utensílios, incluindo acessórios e componentes, necessários à perfeita execução dos serviços, os quais deverão estar disponíveis na data prevista para o início do contrato. Todos deverão ser de primeira qualidade e sujeitos à aprovação da Contratante, o qual observará as especificações de qualidade e condições de uso;

- 6.12. Todo equipamento elétrico que venha a ser utilizado pela Contratada deverá ser de reduzido consumo de energia e munido de fiação elétrica de tamanho suficiente para seu uso, devendo a relação de equipamentos ser encaminhada à gestão do contrato para validação por parte da área de manutenção predial no que diz respeito à capacidade de carga elétrica no quadro;
- 6.13. O produtos devem ser acondicionados em embalagens e temperatura adequadas respeitando todas as normas de segurança alimentar da vigilância sanitária;
- 6.14. Todos os prestadores de serviço do restaurante deverão usar uniforme adequados e serem devidamente identificados com crachá;
- 6.15. A Contratada deverá receber e devolver ao final do contrato as instalações do restaurante em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo de vistoria próprio;
- 6.16. As medidas impostas pelos órgãos de fiscalização serão de responsabilidade da Contratada, exceto despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras, os quais ficarão a cargo da Presidência;
- 6.17. Comunicar, por escrito, ao fiscal/gestor do contrato sobre qualquer equipamento que será instalado nas dependências do restaurante, informando suas respectivas capacidades (potência) a fim de promover uma avaliação comparativa com a rede elétrica da Presidência e segurança para ambas;
- 6.18. É expressamente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas de qualquer natureza e de cigarros ou congêneres.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A quantidade estimada da contratação pode ser visualizada na tabela abaixo:

GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QTD. DIA ESTIMADA	QTD. MÊS ESTIMADA	QTD. ANO ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO
1	1	*Refeição tipo "autosserviço"	15210	"Quilograma /usuário"	650	14.300	171.600	R\$ 67,50
	2	*Sobremesa tipo "autosserviço"	15210	"Quilograma /usuário"	300	6.600	79.200	R\$ 45,00
	3	Refeição tipo "pratos executivos"	15210	Unidade	50	1.100	13.200	R\$ 90,50

- Vide Pesquisa de Preços (Tabela Comparativa de Preços) - Documento SEI/PR nº 6682354;
- Média mensal de comensais no ano de 2024

JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
599	685	700	672	659	625	614	644	624	654	655	524

- Para o item de "pratos executivos" não há um histórico de fornecimento, considerando ser um serviço novo. Portanto, foi considerada uma estimativa de 8% (quantidade dia estimada - 50 pessoas) do total de comensais do item "autosserviço" (quantidade dia estimada - 650 pessoas).

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 142.438,32

8.1. Valor Anual Estimado (R\$): **R\$ 142.438,32 (cento e quarenta e dois mil, quatrocentos e trinta e oito reais e trinta e dois centavos);**

8.2. Por se tratar de serviço em que não há custo para a Administração Pública, o valor estimado da contratação tem por base o valor da taxa de ocupação. **Taxa mensal de utilização é de R\$ 11.869,86 (onze mil, oitocentos e sessenta e nove reais e oitenta e seis centavos),** conforme Relatório de Valor de Referência - Documento SEI/PR nº 6795069.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A prestação de serviço de preparo e fornecimento de refeições tipo "autosserviço" e pratos executivos é uma solução única e indivisível;

9.2. A escolha pelo não parcelamento decorre de ganhos gerencias, tais como: melhor gestão e fiscalização dos serviços; menores custos operacionais e maior qualidade no atendimento.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da compra/contratação pretendida.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Considerando que a prestação de serviços de alimentação é imprescindível para a manutenção das atividades laborais dos servidores e colaboradores do Palácio do Planalto e seus Anexos, declara-se o alinhamento entre a contratação e o planejamento;

11.2. A Demanda será custeada pelos consumidores dos serviços, disponibilizados através do Restaurante Comercial da PR, não havendo custo para a Administração Pública.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Atender de forma adequada e satisfatória os servidores da Presidência da República e Vice-Presidência, prestadores de serviços, estagiários e visitantes, em expediente normal de serviço, em dias úteis, além dos convidados quando da realização de reuniões ou eventos extraordinários, logo valorizando a qualidade de vida de quem utiliza o restaurante ao proporcionar que todos possam se alimentar no próprio local de trabalho, sem necessidade de deslocamento.

### 13. Providências a serem Adotadas

13.1. A área precisará de adequações físicas para poder atender as novas formas de serviços a serem prestados;

13.2. As adequações de espaços físicos serão realizadas pela Presidência da República, ouvidas às áreas interessadas na prestação dos serviços.

### 14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A empresa contratada deverá seguir as práticas elencadas neste Estudo, tais quais: Critérios e Práticas de Sustentabilidade e da higiene ambiental, a fim de evitar qualquer impacto negativo no ambiente e na salubridade;

14.2. Em relação aos critérios de sustentabilidade a contratada deverá observar, no que couber: o disposto no Art. 6º da Instrução Normativa/SLTI/MPOG nº 1, de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências:

1. Use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
2. Adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
3. Observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
4. Realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN /MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 10.936, de 12 de janeiro de 2022;
5. Respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e;
6. Preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

### 15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

#### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada a este Órgão.

### 16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**MARIA DE LURDES MOURA ROCHA**

Coordenadora de Subsistência



Assinou eletronicamente em 21/07/2025 às 14:57:27.

**FLAVIA MONICI LIMA MOURA**

Chefe de Divisão



*Assinou eletronicamente em 21/07/2025 às 11:55:09.*

**RENATA DA SILVA TEIXEIRA**

Supervisora



*Assinou eletronicamente em 21/07/2025 às 15:07:37.*

**GUSTAVO ISSAMU KAY**

GSISTE NE



*Assinou eletronicamente em 21/07/2025 às 14:58:39.*