

# Estudo Técnico Preliminar

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23115.019317/2022-41

## 2. Descrição da necessidade

2.1. A contratação de serviços de cantina, sem dedicação exclusiva de mão de obra, mediante o regime de concessão remunerada de espaço, conforme estabelecido no § 3º, do art. 7º, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, a serem executados nos espaços físicos desta Universidade Federal do Maranhão na cidade de São Luís.

2.1.1. Há a necessidade de contratação desse tipo pelo fato de a Universidade Federal do Maranhão (UFMA) ser uma autarquia federal que tem como objetivo, estabelecido, ministrar ensino superior e desenvolver pesquisas nas diversas áreas do conhecimento, com a missão institucional específica de formar recursos humanos. Para a consecução de seu objetivo e de sua missão, a UFMA deve promover todas as ações principais e acessórias que estejam diretamente relacionadas com o ensino por ela promovido e com os recursos necessários à sua difusão, de forma acessível a toda a comunidade acadêmica, principalmente aos integrantes de seu corpo discente. Seguindo este entendimento, desde sua criação, planejaram-se espaços que, embora neles se realizem serviços que compõem o conjunto de atividades oferecidas pela UFMA para a materialização, direta ou indireta, de seu objetivo e cumprimento de sua missão, seriam submetidos à administração da iniciativa privada, por meio do instituto da concessão, previsto no art. 2º Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. Este é o caso da concessão de espaço destinado ao fornecimento de serviços de alimentação, serviços notoriamente reconhecidos como um dos recursos fundamentais à uma boa estrutura acessória a qualquer instituição, pública ou privada, que pretenda realizar uma intervenção significativa na sociedade, como é o caso da intervenção que objetiva a educação;

2.1.2 A presente concessão se justifica pela demanda dos campi do continente por estabelecimentos comerciais de venda de alimentação (lanchonete/cantina) apta a suprir as necessidades da comunidade acadêmica em relação à alimentação, uma vez que há precariedade de estabelecimentos comerciais próximos aos locais de atividades acadêmicas, limitando o acesso àqueles que não possuem veículo próprio a estabelecimentos que comercializem refeições e lanches de qualidade. Considerando que o campus pode funcionar nos três turnos e em alguns cursos com atividades em período integral, torna-se relevante a necessidade de fornecer aos três segmentos que formam a comunidade acadêmica (docentes, discentes e servidores técnicos administrativos), a possibilidade de se alimentarem adequadamente, garantindo o bem-estar dos mesmos.

2.1.3. Atualmente a UFMA passa por um processo de regularização dos seus espaços físicos, em observância aos os termos da Orientação Normativa CNU/CGU nº 01/2016 que trata da obrigatoriedade da realização de Pregão eletrônico para a cessão de uso de imóvel administrado pela União, para fins de prestação de serviços comuns em favor de servidores públicos e administrados;

2.1.4 Os serviços objeto da contratação, assim como outras atividades relacionadas, em conformidade com o disposto no Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, são enquadrados como acessórios à atividade-fim da instituição e, por isso, podem ser objeto de execução indireta;

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Administração	Guilherme Frederico Souza de Abreu
Seção de Patrimônio	Pedro Barbosa da Silva

#### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Dentre outros requisitos, a serem detalhados no Termo de Referência, deverão ser observados as seguintes condições para atendimento da demanda:

4.1 O fornecimento da alimentação acontecerá única e exclusivamente dentro da dependência ao UFMA através da cessão de espaço público oneroso, nos seguintes endereços:

ITEM	LOCAL - CANTINAS	Município
1	Cantina Anatomia	São Luís
2	Cantina Biologia	São Luís
3	Cantina Casa da Justiça	São Luís
4	Cantina CCH	São Luís
5	Cantina CCSO	São Luís
6	Cantina Centro de Ensino Integrado	São Luís
7	Cantina da Faculdade de Medicina	São Luís
8	Cantina da Oceanografia	São Luís
9	Cantina do CCET	São Luís
10	Cantina do CEB Velho	São Luís
11	Cantina do Fórum Universitário	São Luís
12	Cantina do NCL(quiosque)	São Luís
13	Cantina do Paulo Freire	São Luís
14	Cantina do Planetário	São Luís
15	Cantina Engenharia -BICT	São Luís
16	Cantina Farmácia	São Luís
17	Cantina Herbário CCBS	São Luís
18	Cantina lanches COLUN	São Luís
19	Cantina Odontologia	São Luís
20	Cantina Santa Amélia	São Luís
21	Núcleo de Esportes	São Luís
22	Quiosque CCET- box 01	São Luís
23	Quiosque CCET- box 02	São Luís
24	Quiosque CCET- box 03	São Luís
25	Quiosque CCET- box 04	São Luís
26	Quiosque CCET- box 05	São Luís
27	Quiosque CCET- box 06	São Luís

4.2 O concessionário deverá fornecer lanches (salgados, sanduíches, cafés e sucos, biscoitos, chocolates, refrigerantes, etc.), bem como serviço de refeições rápidas (fastfood) e opcionalmente o serviço de refeição do tipo Prato Feito (PF), conforme disposição física e sanitárias dos ambientes que possam permitir este tipo de exploração comercial, devendo para isso proceder com toda regulamentação da exploração comercial que optar realizar.

4.3 A cozinha da CANTINA deverá ser provida de todos os equipamentos compatíveis com a prestação dos serviços a que se propõe. A adaptação dos espaços e instalação de tais equipamentos será em absoluta conformidade com as normas sanitárias em vigor, de exclusiva responsabilidade do concessionário.

4.3.1 Deverão existir aparelhos de refrigeração e/ou resfriamento quando são armazenados e vendidos produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis;

4.3.2 Todas as pessoas que trabalham na Lanchonete deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado a todos os que trabalham na Lanchonete o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias;

4.3.3 Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar de toucas para o cabelo e luvas;

4.3.4 Deverá ser mantido rigoroso asseio, nas pessoas, nos utensílios, nas instalações e no local das Lanchonetes /Cantinas;

4.3.5. Deverá estar de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC Nº216), da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância.

## 5. Levantamento de Mercado

5.1. O levantamento de mercado foi realizado previamente à elaboração deste estudo, utilizando parâmetros previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 05 de agosto de 2020, e visando à eficiência, eficácia, economicidade, padronização e práticas de mercado.

5.2. Relativamente às soluções de mercado, foi possível, a partir do levantamento feito em editais de contratações de serviços em outros órgãos públicos, identificar o disposto na tabela a seguir:

Solução nº	Descrição
1	Contratação de serviços de cantina mediante licitação na modalidade pregão.
2	Contratação de serviços de cantina mediante contratação direta emergencial, com fulcro na Lei nº 8.666 /1993, Art. 24, Inciso IV.
3	Contratação de serviços de cantina mediante dispensa de licitação, com fulcro na Lei nº 8.666/1993, Art. 24, Inciso V.

5.2.1. Acredita-se que a solução mais indicada, nesse caso, é a de nº 01, tendo em vista que:

5.2.1.1. Orientação Normativa CNU/CGU nº 01/2016 que trata da obrigatoriedade da realização de Pregão Eletrônico para a cessão de uso de imóvel administrado pela União, para fins de prestação de serviços comuns em favor de servidores públicos e administrados.

5.2.1.2. Não se vislumbra caso de emergência ou calamidade pública que caracterize a necessidade de contratação conforme disposto na Solução nº 02.

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1. Entende-se como solução o conjunto de todos os elementos (bens, serviços e outros) necessários para, de forma integrada, gerar os resultados que atendam à necessidade que gerou a contratação.

6.2. A descrição da solução como um todo abrange a contratação de serviços de restaurante/cantina com fornecimento de alimentação (lanches), sem dedicação exclusiva de mão de obra, mediante o regime de concessão remunerada de espaço, conforme estabelecido no § 3º, do art. 7º, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, a serem executados nos campi do continente da UFMA.

6.3. Por se tratar de serviços continuados, o ajuste resultante desta contratação será executado pelo período inicial de 12 (doze) meses, prorrogáveis por igual período, até o limite de 60 (sessenta) meses, em conformidade com o disposto no art. 57 da Lei nº 8.666/1993;

6.4. Os serviços desse tipo não pressupõem a utilização de força de trabalho com dedicação integral, de forma que a melhor alternativa à Administração é a contratação dos serviços sem dedicação exclusiva de mão de obra;

6.5. A comercialização dos produtos (alimentos) ocorrerá tendo como base o cardápio mínimo a ser disposto no Termo de Referência.

6.6 A contratação se dará sob o regime de concessão, a título precário e oneroso, conforme estabelecido no § 3º, do art. 7º, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

6.6.1. A Contratada pagará, mensalmente, os valores referentes à(o):

6.6.1.1. Concessão/aluguel pelo uso do espaço, conforme Pareceres Técnicos de Avaliação elaborados por Profissional Habilitado, constantes em anexo Anexo deste estudo;

6.6.2.1.1. Será concedido, mediante solicitação formal da Contratada:

6.6.2.1.2. Desde que esse esteja adimplente com todas as suas obrigações contratuais, desconto fixo de 50% (cinquenta por cento) sobre o valor da concessão /aluguel, de forma proporcional, contados por dias que se insiram em períodos de greves que reduzam significativa ou totalmente as atividades acadêmicas, recessos e férias estabelecidas conforme calendário acadêmico, ou qualquer outra circunstância que tenha como consequência lógica a diminuição ou suspensão da demanda normal pelos serviços, utilizando-se a seguinte metodologia de aplicação.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Não há estimativa de quantidade a serem contratadas uma vez que serviço se caracteriza pela cessão de uso de espaço público oneroso, onde a empresa a ser contratada pagará mensalmente à Administração para realização de atividade econômica no imóvel concedido.

7.1 Os espaços físicos a serem licitados nas unidades administrativas e acadêmicas da UFMA, na cidade de São Luís, visam atender as demandas de discentes, docentes, técnicos administrativos, terceirizados e público em geral.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 150.736,56

8.1 Na tabela abaixo apresentamos os ites para concessão administrativa de uso, o valor a ser pago, e o detalhamento resumido do objeto para a execução dos serviços a serem prestados:

ITEM	LOCAL - CANTINAS	AREA ( m <sup>2</sup> )	Valor / m <sup>2</sup>	Valor do aluguel	Valor de água	Energia Elétrica	Valor Es Mensal
1	Cantina Anatomia	4,83	15,21	R\$ 73,46	R\$ 50,00	R\$ 112,81	R\$

2	Cantina Biologia	22,69	15,21	R\$	345,11	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
3	Cantina Casa da Justiça	33,15	15,21	R\$	504,21	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
4	Cantina CCH	31,85	15,21	R\$	484,44	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
5	Cantina CCSO	20,12	15,21	R\$	306,03	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
6	Cantina Centro de Ensino Integrado	36	15,21	R\$	547,56	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
7	Cantina da Faculdade de Medicina	16,03	15,21	R\$	243,82	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
8	Cantina da Oceanografia	6,7	15,21	R\$	101,91	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
9	Cantina do CCET	37,34	15,21	R\$	567,94	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
10	Cantina do CEB Velho	30	15,21	R\$	456,30	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
11	Cantina do Fórum Universitário	14,69	15,21	R\$	223,43	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
12	Cantina do NCL (quiosque)	17,5	15,21	R\$	266,18	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
13	Cantina do Paulo Freire	29,31	15,21	R\$	445,81	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
14	Cantina do Planetário	30,71	15,21	R\$	467,10	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$

15	Cantina Engenharia - BICT	51,99	15,21	R\$	790,77	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
16	Cantina Farmácia	21,13	15,21	R\$	321,39	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
17	Cantina Herbário CCBS	12,82	15,21	R\$	194,99	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
18	Cantina lanches COLUN	9,41	15,21	R\$	143,13	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
19	Cantina Odontologia	8,2	15,21	R\$	124,72	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
20	Cantina Santa Amélia	31,51	15,21	R\$	479,27	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
21	Núcleo de Esportes	43,75	15,21	R\$	665,44	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
22	Quiosque CCET- box 01	4,52	15,21	R\$	68,75	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
23	Quiosque CCET- box 02	4,52	15,21	R\$	68,75	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
24	Quiosque CCET- box 03	4,52	15,21	R\$	68,75	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
25	Quiosque CCET- box 04	4,52	15,21	R\$	68,75	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
26	Quiosque CCET- box 05	4,52	15,21	R\$	68,75	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$

27	Quiosque CCET- box 06	4,52	15,21	R\$	68,75	R\$	50,00	R\$	112,81	R\$
----	-----------------------------	------	-------	-----	-------	-----	-------	-----	--------	-----

8.2 Estarão incluídos o custo de energia elétrica da área equivalente a R\$ 112,81 (cento e doze reais e oitanta e um centavos), e a taxa de água no valor de R\$ 50,00 (cinquenta reais).

8.3 Durante as férias escolares da Concedente, ou na ocorrência de fatos que obstaculizem o funcionamento normal das suas atividades, a critério e a juízo da Administração, poderá o valor do recolhimento (mensalidade) corresponder a 50% (quarenta por cento) do valor cobrado durante o período letivo.

8.4 O valor de uso da área de concessão poderá ser reajustado anualmente, com base na variação do IGP-M apurado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV, e o valor do adicional referente ao custo estimativo de energia elétrica será reajustado com base no Índice de Reajuste Tarifário, divulgado pela Agência Nacional de Energia Elétrica (ANEEL), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

9.1. A presente contratação será realizada em 27 (vinte e sete) itens, sendo um para cada espaço objeto de concessão. Dessa forma se propõe à o parcelamento da solução com intuito de:

9.1.2 Maior participação de licitantes denotando uma boa competitividade no certame;

9.1.3 Devido ser diferentes áreas dos mais variados tamanhos e valores de concessão, logo não se viu a necessidade de aglutinação dos itens em um único lote/grupo.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Considerando que a presente contratação não gera ônus à instituição, não vislumbra-se necessidade de sua inclusão no Plano Anual de Contratações da UFMA para o ano de 2022.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Pretende-se alcançar, com a presente contratação, o melhor atendimento às necessidades da Administração de forma contínua, eficiente e segura, no que tange a serviços de alimentação, uma vez que são atividades indispensáveis às áreas ocupadas nas edificações, contribuindo de forma significativa para o bem-estar dos usuários.

12.2. A contratação proposta será benéfica e vantajosa, uma vez que:

12.2.1. O planejamento para esta contratação ora pretendida tem sido realizado buscando o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e/ou financeiros despendidos na contratação de serviços, contemplando, assim, a demanda por atividades essenciais e auxiliares à instituição;

12.2.2. Os materiais, produtos e equipamentos a serem utilizados nos serviços deverão ser fornecidos /disponibilizados diretamente pela empresa contratada, o que resultará numa melhor aplicação dos recursos empregados;

12.2.3. A contratação não implicará em investimentos, tais como aquisições e guarda de materiais, contratação, treinamento e administração de mão de obra;

12.2.4. Os padrões aqui definidos, que contam com especificações usuais no mercado, permitirão a permanente mensuração qualitativa e quantitativa dos resultados, maximizando o aproveitamento dos serviços prestados;

12.2.5. Os parâmetros definidos para o objeto da contratação e para prestação dos serviços possibilitam obter preço compatível com a finalidade estabelecida;

12.2.6. A Lei nº 8.666/1993 e suas alterações contemplam esses serviços, que, por sua natureza, são necessários à instituição, sendo que a ausência dos mesmos pode ocasionar transtornos ao bom andamento de suas atividades. Os serviços solicitados se enquadram perfeitamente nessa essência, são de natureza necessária e, portanto, devem ser executados de forma contínua para que não se comprometa a ordem e/ou se cause prejuízos à Administração;

12.2.7. No que tange aos impactos ambientais da contratação, foram relacionadas, neste estudo, as obrigações da contratada quanto a critérios de sustentabilidade, que vão desde rotinas até critérios que deverão ser respeitados quando da aquisição e disponibilização dos materiais/produtos e equipamentos.

### **13. Providências a serem Adotadas**

13.1 Não haverá necessidade de providências a serem tomadas, bem como a adequação do espaço físico destinado à concessão de uso para funcionamento da cantina, pois o espaço já é destinado a esta atividade.

### **14. Possíveis Impactos Ambientais**

14.1. Não se vislumbra impactos ambientais significativos, resultantes da prestação dos serviços objeto desta contratação.

14.1.1. Não obstante, a Contratada devesse adotar critérios de sustentabilidade, quando couber, previstos na Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, destacando-se os dispostos na seção deste estudo destinada à descrição dos Requisitos da Contratação.

### **15. Declaração de Viabilidade**

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

#### **15.1. Justificativa da Viabilidade**

Esta equipe declara viável a contratação para que se pretende

## 16. Responsáveis

GUILHERME FREDERICO SOUZA DE ABREU  
DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO

PEDRO BARBOSA DA SILVA  
CHEFE DA SEÇÃO DE PATRIMÔNIO

## Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Cálculo de Energia e água.docx (13.86 KB)