

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO MARANHÃO

Estudo Técnico Preliminar 27/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23115.019294/2025-18

2. Descrição da necessidade**2. Descrição da Necessidade**

2.1. A Universidade Federal do Maranhão (UFMA) é uma instituição comprometida com a formação acadêmica de qualidade e, portanto, proporcionando aos seus alunos não apenas uma educação de excelência, mas também suporte voltados para os aspectos essenciais para garantir o seu desenvolvimento integral. Entre esses suportes, destaca-se: a alimentação adequada e balanceada, oferecida por meio do Restaurante Universitário (RUUFMA) na Cidade Universitária do Dom Delgado.

2.2. Assim, a contratação dos serviços prestados por Empresas especializadas para o preparo e fornecimento de refeições, para os alunos do RUUFMA se caracteriza, por ser uma necessidade imperativa e necessária, justificada por diversos fatores que visem contribuir não apenas para a manutenção da saúde, como também para o bem-estar e o desempenho acadêmico dos estudantes.

2.3. A seguir, apresentaremos as principais razões, necessárias, para essa contratação:

2.3.1. Qualidade Nutricional e Segurança Alimentar:

2.3.1.1. Os serviços a serem contratados para o preparo e distribuição de refeições, através de Empresa especializada no ramo, devem seguir os rigorosos padrões de qualidade nutricional e segurança alimentar, garantindo, assim, que as refeições oferecidas aos alunos sejam balanceadas e seguras para o consumo. Isso é de fundamental importância para a prevenção de problemas de saúde, bem como para assegurar uma dieta adequada às necessidades dos estudantes.

2.3.2. Economia de Tempo e Foco nos Estudos:

2.3.2.1. Muitos alunos, especialmente os que residem longe de casa, assim como aqueles hipossuficientes, financeiramente (carentes), dependem do RUUFMA como principal fonte de alimentação. A oferta de refeições prontas e nutritivas permite que os estudantes economizem tempo, que pode ser dedicado aos estudos e outras atividades acadêmicas, contribuindo assim para um melhor desempenho educacional.

2.3.3. Inclusão e Equidade:

2.3.3.1 O RUUFMA desempenha um papel crucial na promoção da inclusão e equidade entre os alunos. Ao fornecer refeições a preços acessíveis ou subsidiados, a universidade garante que todos os estudantes, independentemente de sua condição socioeconômica, tenham acesso a uma alimentação de qualidade.

2.3.4. Eficiência Operacional:

2.3.4.1. A contratação dos serviços de preparo e fornecimento de refeições, por Empresa especializada, possibilita uma gestão mais eficiente e profissionalizada do serviço de alimentação.

Empresas que atuam nesse ramo comercial, possuem expertise na gestão de recursos, controle de estoque, planejamento de cardápios e implementação de boas práticas sanitárias, assegurando um serviço contínuo e de alta qualidade.

2.3.5. Apoio ao Bem-Estar Estudantil:

2.3.5.1. Uma alimentação adequada está diretamente ligada ao bem-estar físico e mental dos alunos. Refeições balanceadas contribuem para a concentração, memória e energia, essenciais para o bom desempenho nas atividades acadêmicas e extracurriculares.

2.3.6. Cumprimento de Normas e Legislações:

2.3.6.1. A contratação de uma Empresa especializada garante que todas as normas e legislações vigentes referentes à segurança alimentar e saúde pública sejam rigorosamente cumpridas, reduzindo riscos de contaminações e garantindo a saúde da comunidade acadêmica.

2.3.7. Sustentabilidade e Responsabilidade Social:

2.3.7.1. Empresas que atuam no ramo de alimentação coletiva, estão cada vez mais comprometidas com práticas sustentáveis e de responsabilidade social, como a redução do desperdício de alimentos e o uso de produtos locais e orgânicos. Essas práticas, além de benéficas ao meio ambiente, reforçam o compromisso da UFMA com a sustentabilidade e a responsabilidade social.

2.4. Diante do exposto, torna-se evidente a necessidade da contratação dos serviços de preparo e fornecimento de refeições por uma Empresa especializada no ramo, para os alunos, funcionários administrativos, docentes e colaboradores terceirizados que utilizam o RUUFMA. Essa medida é essencial para garantir que os discentes da UFMA e demais comensais, tenham acesso a uma alimentação de qualidade, favorecendo seu bem-estar e, ao mesmo tempo em que promove a inclusão, equidade e sustentabilidade dentro da comunidade universitária.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS	DANILO FRANCISCO CORREA LOPES

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 A Contratação dos serviços de uma Empresa especializada em preparar e distribuir refeições, para o Campus de São Luís, Cidade Universitária Dom Delgado, da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), requer atenção a uma série de requisitos que garantam a qualidade, segurança e eficiência na prestação desses serviços. Dessa forma, destacam-se os seguintes requisitos apropriados para essa contratação:

4.1.1. Qualidade Nutricional: A Empresa contratada deve oferecer refeições que atendam às diretrizes nutricionais estabelecidas, garantindo a adequação dos cardápios às necessidades da comunidade acadêmica e promovendo hábitos alimentares saudáveis.

4.1.2. Variedade de Cardápios: É imprescindível que a empresa apresente uma variedade de opções de cardápios, contemplando diferentes preferências alimentares, restrições dietéticas e necessidades específicas dos usuários, como opções vegetariananas, veganas e sem glúten.

4.1.3. Padrões de Qualidade e Higiene: A Empresa contratada deve seguir rigorosos padrões de qualidade e higiene na manipulação, preparo e armazenamento dos alimentos, de acordo com as normas sanitárias e legislação vigente.

4.1.4. Agilidade e Eficiência Operacional: A Empresa deve garantir a agilidade e eficiência no atendimento, minimizando o tempo de espera nas filas e assegurando a disponibilidade das refeições dentro dos prazos estabelecidos.

4.1.5. Sustentabilidade Ambiental: Deve-se priorizar Empresas que adotem práticas sustentáveis em suas operações, como a redução do desperdício de alimentos, o uso de embalagens biodegradáveis e a destinação adequada de resíduos.

4.1.6. Capacidade Logística: É essencial que a Empresa possua capacidade logística para garantir o fornecimento contínuo de insumos alimentícios, mesmo em períodos de alta demanda ou situações adversas, como eventos climáticos extremos.

4.1.7. Atendimento às Normas Contratuais: A Empresa a ser contratada deve cumprir rigorosamente todas as cláusulas e obrigações estabelecidas no contrato, incluindo prazos de entrega, qualidade dos alimentos, atendimento ao público e demais disposições contratuais.

4.1.8. Preço Justo e Competitivo: O valor dos serviços prestados pela Empresa deve ser justo e compatível com o mercado, considerando a qualidade, variedade e quantidade das refeições oferecidas, bem como os recursos financeiros disponíveis pela UFMA.

4.2 Ao considerar esses requisitos, a contratação dos serviços por Empresa especializada em preparar e distribuir refeições, para o Campus de São Luís, Cidade Universitária Dom Delgado, da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), será pautada na busca pela excelência na oferta de alimentação, garantindo a satisfação e o bem-estar da comunidade acadêmica, além de promover a eficiência na gestão dos recursos públicos e o respeito aos princípios da administração pública.

5. Levantamento de Mercado

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

5.1. A contratação dos serviços de preparo e distribuição de refeições por Empresa para o Restaurante Universitário (RU) do Campus Dom Delgado, da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), é um desafio que exige uma análise cuidadosa das alternativas de mercado. O processo, objeto desta demanda, deve ser considerada a complexidade do serviço, assim como a necessidade de se atender a um grande número de usuários, como também deve-se observar o cumprimento das normativas legais, incluindo a Lei nº 14.133 /2021. Dentre as alternativas observadas, podemos elencar:

5.1.1. Parceria Público-Privada (PPP)

- Uma alternativa robusta para a gestão e fornecimento das refeições do RU é a implementação de uma Parceria Público-Privada (PPP). Nesse modelo, a universidade firma um contrato com uma empresa privada que assume a responsabilidade de gerir o restaurante, incluindo o preparo das refeições, manutenção do espaço e fornecimento dos insumos necessários.

5.1.1.1. Vantagens:

- **Eficiência Operacional:** A empresa parceira, com experiência no setor, pode oferecer uma gestão mais eficiente e inovadora, otimizando recursos e garantindo a qualidade do serviço a ser oferecido.

- **Sustentabilidade Financeira:** A Universidade pode dividir os custos com a empresa, aliviando o impacto financeiro no orçamento público.
- **Longo Prazo:** As PPPs geralmente envolvem contratos de longo prazo, o que proporciona estabilidade na prestação do serviço.

5.1.1.2. Desvantagens:

- **Complexidade do Contrato:** A elaboração e gestão de um contrato de PPP podem ser complexas e demandar uma supervisão contínua por parte da Universidade.
- **Dependência de Parceiro Privado:** A UFMA pode ficar dependente da empresa privada para a execução do serviço, o que pode ser um risco se houver problemas na parceria.

5.1.2.. Terceirização Completa

- Outra alternativa é a terceirização completa dos serviços de preparo e fornecimento das refeições do RUUFMA. Nesse modelo, a UFMA contrataria uma empresa especializada para gerenciar todas as operações relacionadas à alimentação dos alunos, desde a compra de insumos até o preparo e distribuição das refeições.

5.1.2.1. Vantagens:

- **Foco na Atividade-Fim:** A UFMA pode concentrar seus esforços em sua atividade principal, que é a educação, enquanto uma empresa especializada cuida do restaurante.
- **Flexibilidade Contratual:** A terceirização permite ajustar contratos de acordo com as necessidades, como alteração de cardápios e horários de funcionamento.
- **Variedade de Empresas:** O mercado oferece diversas empresas especializadas em alimentação coletiva, o que possibilita uma ampla concorrência e a escolha da melhor proposta.

5.1.2.2. Desvantagens:

- **Controle de Qualidade:** A terceirização pode exigir um controle rigoroso da qualidade do serviço prestado, o que demanda uma estrutura de fiscalização eficiente por parte da Universidade.
- **Custos Variáveis:** Dependendo das condições do mercado, os custos podem variar significativamente, afetando o orçamento da Universidade.

5.1.3..Gestão Compartilhada

- A gestão compartilhada é uma alternativa que envolve uma combinação de recursos da UFMA e de uma empresa privada. Nesse modelo, a universidade poderia fornecer parte da infraestrutura e da mão-de-obra, enquanto a empresa privada seria responsável pelo fornecimento de insumos e pela gestão operacional.

5.1.3.1. Vantagens:

- **Otimização de Recursos:** A UFMA pode aproveitar seus recursos humanos e infraestrutura já existentes, reduzindo custos.
- **Maior Controle:** Como parte da gestão permanece sob o controle da universidade, é possível garantir uma supervisão mais próxima do serviço.
- **Adaptabilidade:** Este modelo permite ajustes rápidos de acordo com as demandas e necessidades da Universidade.

5.1.3.2. Desvantagens:

- **Complexidade na Coordenação:** A gestão compartilhada exige uma coordenação eficiente entre as partes envolvidas, o que pode ser um desafio.
- **Responsabilidade Dividida:** A divisão de responsabilidades pode levar a conflitos ou lacunas na prestação do serviço se não for bem gerenciada.

5.1.4. Formação de Consórcio Público

- Uma solução inovadora seria a formação de um consórcio público, envolvendo outras Universidades ou entidades públicas para a contratação conjunta de serviços de alimentação. Essa estratégia poderia trazer vantagens econômicas e operacionais.

5.1.4.1. Vantagens:

- **Economia de Escala:** Ao unir forças com outras Instituições, a UFMA poderia negociar contratos mais vantajosos devido ao maior volume de refeições contratadas.
- **Compartilhamento de Experiências:** As Instituições participantes podem compartilhar boas práticas e soluções para desafios comuns.
- **Maior Poder de Barganha:** Um consórcio público possui maior poder de negociação com fornecedores, o que pode resultar em contratos mais favoráveis.

5.1.4.2. Desvantagens:

- **Complexidade Administrativa:** A criação e gestão de um consórcio requerem uma estrutura administrativa que permita a coordenação eficaz entre os membros.
- **Dependência de Outros Entes:** A UFMA teria que alinhar seus interesses e necessidades com os de outras instituições, o que pode gerar conflitos.

5.1.5. Modelo de Autogestão com Apoio Técnico

- Outra alternativa seria a implementação de um modelo de autogestão, onde a própria universidade, com apoio técnico especializado, assume a responsabilidade pelo preparo e fornecimento das refeições. A contratação de consultorias ou empresas para fornecer insumos e treinamento também seria parte desse modelo.

5.1.5.1. Vantagens:

- **Autonomia:** A universidade mantém total controle sobre o processo, desde a escolha dos insumos até a preparação das refeições.
- **Personalização:** O serviço pode ser moldado de acordo com as necessidades específicas da comunidade acadêmica.
- **Fortalecimento Institucional:** A autogestão pode reforçar a identidade institucional e o compromisso com a qualidade e a sustentabilidade.

5.1.5.2. Desvantagens:

- **Recursos Necessários:** A implementação de um sistema de autogestão exige investimentos significativos em infraestrutura, treinamento e pessoal.
- **Risco Operacional:** A UFMA assume todo o risco operacional, o que pode ser um desafio se não houver experiência prévia na gestão de serviços de alimentação.

5.2. De acordo com o que foi observado, as alternativas de mercado para a contratação de uma empresa para o preparo e fornecimento de refeições no RU, do Campus Dom Delgado da UFMA, são variadas e cada uma oferece diferentes vantagens, desvantagens e desafios. A escolha da melhor estratégia depende de uma análise cuidadosa das necessidades específicas da Universidade, dos recursos disponíveis e das condições do mercado. Seja por meio de uma PPP, terceirização, gestão compartilhada, consórcio público ou autogestão, é fundamental que o processo de contratação seja transparente, eficiente, e focado na qualidade do serviço prestado à comunidade acadêmica.

5.3. Dentre as opções citadas escolhemos a de Terceirização Completa por ser a que melhor atende as necessidades para o preparo e fornecimento de refeições no Restaurante Universitário (RU) do Campus Dom Delgado, da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), após uma criteriosa análise das necessidades e desafios enfrentados pela universidade. Esta escolha baseia-se em diversos fatores que fazem da terceirização uma alternativa vantajosa e eficiente para garantir a qualidade do serviço prestado à comunidade acadêmica, a saber:

5.3.1. Eficiência Operacional:

5.3.1.1. A Terceirização Completa permite que a UFMA delegue a responsabilidade integral da operação do restaurante universitário a uma empresa especializada. Essa empresa traz expertise na gestão de serviços de alimentação, garantindo que todas as etapas, desde a aquisição dos insumos até a preparação e distribuição das refeições, sejam realizadas de forma eficiente e com altos padrões de qualidade.

5.3.1.2. A experiência das empresas terceirizadas em lidar com grandes volumes de refeições diárias, associada ao uso de tecnologias modernas e processos otimizados, contribui para uma operação mais ágil e eficiente. Isso minimiza o risco de atrasos, falhas no fornecimento, e problemas de qualidade, oferecendo uma experiência alimentar satisfatória aos estudantes, professores e funcionários.

5.3.2. Qualidade e Variedade de Refeições:

5.3.2.1. As empresas especializadas em alimentação coletiva possuem know-how para oferecer cardápios diversificados e nutricionalmente balanceados, adaptados às necessidades específicas de uma população acadêmica diversificada. A Terceirização Completa, facilita a incorporação de práticas inovadoras, como o uso de ingredientes frescos, opções saudáveis e a inclusão de refeições específicas para dietas restritivas (vegetarianas, veganas, sem glúten, etc.).

5.3.2.2. Além disso, essas empresas são frequentemente auditadas e certificadas em normas de segurança alimentar, o que garante a manutenção da qualidade das refeições oferecidas no RU. Esse foco na qualidade e variedade é essencial para atender as expectativas da comunidade universitária, promovendo o bem-estar e a satisfação dos usuários.

5.3.3. Flexibilidade e Adaptabilidade

5.3.3.1. A Terceirização Completa oferece à UFMA uma flexibilidade significativa na gestão do serviço de alimentação. A Universidade pode negociar com a empresa contratada ajustes nos cardápios, na quantidade de refeições, e até mesmo na forma de atendimento (self-service, delivery, etc.), conforme as demandas sazonais e mudanças no perfil dos usuários.

5.3.3.2. Essa adaptabilidade é crucial em um ambiente universitário, onde o número de usuários pode variar significativamente ao longo do ano, em função de períodos letivos, férias e eventos acadêmicos. A empresa terceirizada está preparada para ajustar rapidamente suas operações a essas flutuações, garantindo que o serviço continue eficiente e de alta qualidade.

5.3.4. Redução de Custos e Foco na Atividade-Fim:

5.3.4.1. A Terceirização Completa permite que a UFMA concentre seus recursos e esforços nas suas atividade-fins: a educação, pesquisa e extensão. Ao transferir a responsabilidade, pela gestão do restaurante universitário, para uma empresa especializada, a Universidade evita os altos custos e a complexidade de gerenciar diretamente esse serviço, que inclui desde a contratação de pessoal especializado até a aquisição de equipamentos e insumos.

5.3.4.2. Além disso, a terceirização pode gerar economia de escala, uma vez que a empresa contratada pode negociar com fornecedores em maior volume, reduzindo custos operacionais. Essa economia é repassada à universidade, resultando em um melhor custo-benefício sem comprometer a qualidade das refeições.

5.3.5. Garantia de Cumprimento Legal e Normativo:

5.3.5.1. A contratação de uma empresa especializada em alimentação coletiva, garante que todas as exigências legais e normativas sejam cumpridas, incluindo a legislação trabalhista, normas de segurança alimentar e contratos administrativos sob a Lei nº 14.133/2021. A empresa terceirizada, com experiência no setor público, está mais bem preparada para gerenciar as obrigações legais, minimizando os riscos de não conformidade e possíveis sanções.

5.4. A Terceirização Completa é a melhor solução para o preparo e fornecimento de refeições no Restaurante Universitário do Campus Dom Delgado da UFMA por reunir eficiência operacional, qualidade no serviço,

flexibilidade, redução de custos e garantia de cumprimento legal. A opção por essa alternativa, permite à Universidade assegurar um serviço de alimentação de alto padrão, que venha atender, plenamente, às necessidades da sua comunidade acadêmica, enquanto mantém seu foco principal na excelência educacional.

6. Descrição da solução como um todo

6. Descrição da Solução como um Todo:

6.1. Descrição Geral: A solução adotada para o preparo e fornecimento de refeições no Restaurante Universitário (RU) do Campus Dom Delgado da Universidade Federal do Maranhão (UFMA) é a Terceirização Completa. Esta estratégia envolve a contratação de uma empresa especializada que será responsável por todas as etapas do serviço de alimentação, desde a aquisição de insumos até a entrega das refeições aos usuários, garantindo a manutenção e a assistência técnica conforme as exigências legais.

6.2. Escopo da Solução

6.2.1. A empresa contratada assumirá integralmente a operação do RU, que inclui:

6.2.1.1. Aquisição de Insumos: A empresa será responsável pela compra e gestão dos insumos necessários para o preparo das refeições, garantindo a utilização de produtos de alta qualidade e frescor, além de considerar os critérios de sustentabilidade, como o uso de produtos locais e orgânicos sempre que possível.

6.2.1.2. Preparo das Refeições: A empresa deverá preparar as refeições de acordo com cardápios previamente aprovados pela UFMA, que deverão atender às necessidades nutricionais da comunidade acadêmica. O cardápio deve ser variado, incluindo opções para dietas restritivas (vegetariana, vegana, sem glúten, entre outras) e respeitando padrões de segurança alimentar e boas práticas de manipulação de alimentos.

6.2.1.3. Distribuição das Refeições: A distribuição das refeições deve ser realizada de forma eficiente e organizada, garantindo que todos os usuários sejam atendidos dentro do horário de funcionamento estipulado pelo RU. A empresa deve assegurar que o fluxo de atendimento seja ágil e que as condições de higiene e segurança sejam mantidas durante toda a operação.

6.2.1.4. Manutenção de Equipamentos: A empresa será a responsável pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos utilizados no preparo e na distribuição das refeições. Isso inclui a realização de inspeções regulares, limpeza e reparos necessários para garantir o pleno funcionamento de equipamentos como fogões, fornos, freezers, sistemas de ventilação e outros.

6.2.2. Exigências Legais e Normativas:

6.2.2.1. A Terceirização Completa deve ser conduzida em conformidade com as exigências estipuladas por lei, especialmente as previstas na Lei nº 14.133/2021, que rege as licitações e contratos administrativos. Além disso, a empresa contratada deve cumprir todas as normas de segurança alimentar e regulamentações sanitárias estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e outros órgãos competentes.

6.2.3. Manutenção e Assistência Técnica:

6.2.3.1. Manutenção Preventiva: A empresa deve implementar um plano de manutenção preventiva que inclua a inspeção regular de todos os equipamentos, com o objetivo de evitar falhas e garantir a continuidade do serviço. Este plano deve ser documentado e submetido à UFMA para aprovação.

6.2.3.2. Manutenção Corretiva: Em caso de falhas ou avarias nos equipamentos, a empresa deve providenciar a reparação imediata, garantindo que o serviço de alimentação não seja interrompido. A substituição de equipamentos defeituosos, quando necessária, deve ser realizada de maneira rápida, minimizando qualquer impacto negativo nas operações do RU.

6.2.3.3. Assistência Técnica: A empresa contratada deve oferecer assistência técnica qualificada para todos os equipamentos utilizados. Isso inclui a disponibilidade de técnicos especializados que possam realizar reparos urgentes e a garantia de que peças de reposição estejam prontamente disponíveis para qualquer eventualidade.

6.2.4. Garantia de Qualidade e Fiscalização

6.2.4.1. A UFMA terá a responsabilidade de fiscalizar continuamente o cumprimento das obrigações contratuais pela empresa terceirizada. Isso inclui a verificação da qualidade das refeições, a conformidade dos cardápios com as especificações nutricionais, a manutenção dos equipamentos, e o cumprimento das normas de segurança alimentar.

6.2.4.2. A empresa contratada também deverá apresentar relatórios periódicos sobre o desempenho dos serviços, incluindo dados sobre a manutenção realizada, a qualidade das refeições, e eventuais incidentes ocorridos. Esses relatórios serão avaliados pela UFMA para garantir que o serviço esteja sendo prestado de acordo com os padrões exigidos.

6.3. A Terceirização Completa para o preparo e fornecimento de refeições no RU do Campus Dom Delgado da UFMA é uma solução abrangente que não só garante a qualidade e eficiência na prestação do serviço, mas também assegura que todas as exigências legais e normativas sejam rigorosamente cumpridas. A empresa contratada será responsável por toda a operação do restaurante, desde a compra de insumos até a manutenção dos equipamentos, garantindo que a comunidade acadêmica receba um serviço de alimentação de alta qualidade, seguro e contínuo.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Conforme levantamento realizado no ultimo Contrato de Prestação de Serviços 35/2021 - SICON, o fornecimento de refeições e lanches diários são: 6.000 (seis mil) refeições e 500 (quinhentos) lanches, compreendendo o fornecimento de almoço e jantar e lanches (COLUN), através no Restaurante Universitário da UFMA - RUUFMA, da Cidade Universitário Dom Delgado, em São Luís - MA

7.2 A estimativa total de fornecimento de refeições e lanches, para ano letivos é de 1.350.000 (um milhão trezentos e cinquenta mil) refeições, compreendendo almoço, jantar e lanches

- **Número de alunos: 5.500**
- **Dias de fornecimento: 240 dias**
- **Padrões nutricionais: características organolépticas da refeição**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
01	Contratação de empresa especializada no preparo e fornecimento de almoço, nas instalações da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Cidade Universitária Dom Delgado, Campus de São Luís - Maranhão	1.080.000

02	Contratação de empresa especializada no preparo e fornecimento de jantar, nas instalações da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Cidade Universitária Dom Delgado, Campus de São Luís - Maranhão	150.000
03	Contratação de empresa especializada no preparo e fornecimento de lanches, nas instalações do Colégio Universitário - COLUN, da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Cidade Universitária Dom Delgado, Campus de São Luís - Maranhão	120.000

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 30.163.800,00

8.1. A estimativa de preços foi elaborada em observância ao art. 23 da Lei nº 14.133/2021, que estabelece que o valor previamente estimado da contratação deve ser compatível com os valores praticados no mercado, podendo ser obtido a partir de bancos de dados oficiais, como o Painel de Preços do Governo Federal. A IN SEGES/ME nº 65/2021, em seu art. 6º, §1º, inc. I, prevê que, para bens e serviços comuns, a estimativa pode ser realizada com base na mediana dos preços constantes do Painel de Preços, sendo essa metodologia amplamente reconhecida pelo Tribunal de Contas da União (TCU), conforme Acórdãos TCU nº 1.214/2013-Plenário e TCU nº 1.787/2017-Plenário, os quais recomendam o uso da mediana como forma de evitar distorções provocadas por valores atípicos.

8.2 A pesquisa de preços foi realizada exclusivamente no Painel de Preços do Governo Federal, sistema oficial de consolidação de dados de contratações públicas, garantindo confiabilidade e aderência à legislação. Foi adotada a mediana como parâmetro estatístico para mitigação de distorções e valores extremos (outliers), conforme boas práticas apontadas pela IN SEGES/ME nº 65/2021 e pela jurisprudência do TCU.

8.4 Os valores extraídos da base oficial foram devidamente registrados e consolidados na Cotação nº 112 /2025, anexa a este ETP. Após tratamento estatístico, o valor estimado do contrato corresponde à mediana dos preços coletados, resultando em R\$ 23,30 para os itens de almoço e janta, além de R\$ 12,54 para o lanche, perfazendo um valor estimado para a totalidade do objeto de R\$ 30.163.800,00, conforme tabela abaixo:

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
ÚNICO	01	Contratação de empresa especializada no preparo e fornecimento de almoço, nas instalações da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Cidade Universitária Dom Delgado, Campus de São Luís - Maranhão	1.080.000	R\$ 23,30	R\$ 25.164.000,00
	02	Contratação de empresa especializada no preparo e fornecimento de jantar, nas instalações da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Cidade Universitária Dom Delgado, Campus de São Luís - Maranhão	150.000	R\$ 23,30	R\$ 3.495.000,00
		Contratação de empresa			

	03	especializada no preparo e fornecimento de lanches, nas instalações do Colégio Universitário -COLUN, da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Cidade Universitária Dom Delgado, Campus de São Luís - Maranhão	120.000	R\$ 12,54	R\$ 1.504.800,00
--	----	--	---------	-----------	------------------

8.5

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 A presente licitação tem por objeto a contratação, em lote único, dos serviços de preparo, fornecimento e distribuição de refeições no Restaurante Universitário da Universidade Federal do Maranhão – UFMA, compreendendo almoço, jantar e lanche.

9.2 A modelagem da contratação em lote único está amparada no art. 40, §2º, incisos I, II e III, da Lei nº 14.133/2021, bem como na Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União, que estabelece ser obrigatória a divisão do objeto sempre que técnica e economicamente viável, desde que tal medida não implique prejuízo ao conjunto ou perda de economia de escala.

9.3 No caso específico, a opção pelo lote único é tecnicamente justificada pelos seguintes motivos:

- Unidade operacional e logística – A execução simultânea e integrada de almoço, jantar e lanche no mesmo ambiente físico (Restaurante Universitário) permite padronização dos processos produtivos, otimização de mão de obra, uso compartilhado de equipamentos e insumos, e controle centralizado da qualidade, resultando em maior eficiência operacional.
- Economia de escala – A contratação conjunta dos três tipos de refeições possibilita a negociação mais vantajosa de preços, devido à aquisição de insumos em maior volume, ao uso contínuo das instalações e equipamentos e à diluição dos custos fixos entre as diferentes refeições, proporcionando ganho econômico à Administração.
- Gestão contratual simplificada – A fragmentação em lotes distintos poderia implicar multiplicidade de contratos e fornecedores no mesmo espaço físico, elevando a complexidade da fiscalização, a possibilidade de conflitos operacionais e os riscos de descontinuidade no fornecimento, além de dificultar o controle sanitário e nutricional integrado.

9.4 Ademais, esta modelagem não fere o princípio do parcelamento previsto no §2º do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, pois:

- Não representa restrição indevida à competição, dado que o mercado fornecedor possui número significativo de empresas capacitadas para a execução conjunta de almoço, jantar e lanche;
- Mantém a competitividade, visto que a natureza do serviço é comum e padronizada, permitindo ampla participação de fornecedores especializados nesse tipo de contrato;
- Preserva o interesse público, assegurando melhor custo-benefício e qualidade uniforme do serviço prestado aos usuários do Restaurante Universitário.

9.5 Dessa forma, a contratação em lote único encontra-se devidamente justificada, alinhando-se às disposições legais e jurisprudenciais aplicáveis, garantindo eficiência administrativa, economicidade e manutenção dos padrões de qualidade exigidos pela Administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Na contratação de empresas para o preparo e fornecimento de refeições para o Restaurante Universitário (RUUFMA) do Campus Dom Delgado da Universidade Federal do Maranhão é importante considerar, se for o caso, outras contratações correlatas que podem ser necessárias para garantir a operação eficiente e a qualidade do serviço. A seguir, estão listadas algumas dessas possíveis contratações:

10.1.2. Serviços de Limpeza e Higienização: O serviço de limpeza das instalações do RU é uma contratação importante, pois a manutenção de um ambiente limpo e higiênico é fundamental para o preparo seguro dos alimentos e para o conforto dos usuários. Este serviço pode incluir a limpeza das cozinhas, refeitórios, banheiros e áreas de circulação, além da lavagem de utensílios e equipamentos.

10.1.3. Gestão de Resíduos Sólidos: A operação de um RUUFMA gera uma quantidade significativa de resíduos, tanto orgânicos quanto recicláveis. Contratar uma empresa para a coleta, transporte e destinação correta desses resíduos, incluindo a reciclagem e compostagem, é essencial para a sustentabilidade ambiental e o cumprimento das legislações ambientais vigentes.

10.1.4. Segurança e Vigilância Patrimonial: Contratação de serviços de segurança e vigilância patrimonial para garantir a integridade das instalações, equipamentos e estoques de alimentos, prevenindo roubos, furtos e vandalismo.

10.1.5. Manutenção Predial: Contratação de empresas ou profissionais especializados em serviços de manutenção predial para garantir o bom funcionamento e conservação das instalações físicas, incluindo reparos, pintura, hidráulica, elétrica e outros serviços necessários.

10.1.6. Assistência Técnica para Equipamentos: Contratação de empresas ou profissionais especializados em assistência técnica para os equipamentos utilizados na operação dos serviços de alimentação, garantindo a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e a disponibilidade de peças de reposição.

10.1.7. Serviços de TI e Automação: Para gerenciar as operações do RUUFMA, de forma eficiente, pode ser necessário contratar serviços de tecnologia da informação (TI) e automação. Isso pode incluir a implantação de sistemas de gestão de estoques, sistemas de ponto de venda (POS) para o controle das refeições, e aplicativos para a reserva de refeições e pagamentos. Essas soluções tecnológicas ajudam a melhorar a eficiência operacional e a satisfação dos usuários.

10.2 Essas contratações correlatas são essenciais para garantir a operação integrada e eficiente dos serviços de Produção e Fornecimento de refeições no RUUFMA, contribuindo para a qualidade, segurança e satisfação dos usuários, assim como para o sucesso do empreendimento como um todo.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11. Alinhamento sobre a Contratação e o Planejamento

11.1 A presente contratação está alinhada ao Planejamento e Gerenciamento de Contratações, prevista no Plano Anual de Contratações consignado no relatório extraído do sistema PGC, materializada no Documento de Formalização nº 21/2025, e consignada à contratação nº 154041-317/2025 que segue anexo aos autos do presente processo administrativo, de modo a cumprir as disposições da IN SEGES nº 05/2017

11.2 O objeto da licitação está alinhado com o Plano Diretor de Logística Sustentável publicado pela UFMA (2025 - 2028), em especial ao Eixo 03 que trata da Identificação dos objetos de menor impacto ambiental, no tocante à adoção de práticas de compras públicas sustentáveis, ao Eixo 04 referente ao fomento à inovação no

mercado, no que se refere à estabelecer estratégias para a contínua implementação de compras e contratações públicas sustentáveis, com foco na inovação, além do Eixo 05 que trata do incentivo aos resultados positivos e soluções rápidas e inovadoras, a fim de enfrentar a escassez de recursos e as mudanças nas prioridades, visando fortalecer o consumo de bens e serviços com pegada sustentável, acessível e de abrangência regional, e a promoção da economia local, e racionalização dos recursos. São itens que estão ligados diretamente à contratação dos serviços objeto deste estudo.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação:

12.1. A contratação de Serviços Especializados no Preparo e Distribuição de Refeições, por Empresa especializadas para o Restaurante Universitário (RUUFMA), e demais pólos, no Campus Dom Delgado da Universidade Federal do Maranhão, trará uma série de benefícios significativos, tanto para a comunidade universitária em geral, quanto para a instituição como um todo. Estes benefícios abrangem aspectos sociais, econômicos, nutricionais e operacionais, contribuindo para o desenvolvimento sustentável e o bem-estar dos usuários do RUUFMA.

12.2. A seguir, destacamos os principais benefícios a serem alcançados com essa contratação:

12.2.1. Melhoria na Qualidade da Alimentação

- A contratação de uma empresa especializada garantirá a oferta de refeições balanceadas, variadas e preparadas sob rigorosos padrões de qualidade e segurança alimentar. Isso permitirá que os estudantes, professores e funcionários tenham acesso a refeições nutritivas, contribuindo, significativamente, para a saúde e o bem-estar da comunidade universitária, além de promover hábitos alimentares saudáveis.

12.2.2. Acessibilidade Alimentar

- Com a centralização e profissionalização do serviço de alimentação, será possível oferecer refeições a preços acessíveis, subsidiados ou a baixo custo, permitindo que todos os membros da comunidade acadêmica tenham acesso a uma alimentação de qualidade, independentemente de sua condição socioeconômica. Isso é especialmente importante para estudantes que dependem do RUUFMA como principal fonte de alimentação.

12.2.3. Eficiência Operacional

- A terceirização do preparo e fornecimento de refeições trará maior eficiência na operação do RUUFMA. A empresa contratada será responsável por todas as etapas do processo, desde a aquisição de insumos até o preparo e distribuição das refeições. Isso permitirá à universidade concentrar seus esforços em sua missão principal de ensino, pesquisa e extensão, enquanto garante a continuidade e a qualidade dos serviços de alimentação.

12.2.4. Impacto Econômico Local

- A contratação de uma empresa que valorize fornecedores locais pode estimular a economia regional, promovendo o desenvolvimento de pequenos produtores e fornecedores. Isso não apenas fortalece a economia local, mas também pode reduzir a pegada de carbono associada ao transporte de insumos, contribuindo para a sustentabilidade ambiental.

12.2.5. Redução do Desperdício e Sustentabilidade

- A empresa contratada poderá implementar práticas de gestão sustentável, como a redução do desperdício de alimentos, a separação e reciclagem de resíduos sólidos, e o uso de insumos com menor impacto ambiental. Essas práticas contribuem para a sustentabilidade do RU e reforçam o compromisso da universidade com a responsabilidade socioambiental.

12.2.6. Flexibilidade e Adaptação às Demandas

- Com uma operação profissionalizada, o RU terá maior capacidade de se adaptar às variações na demanda, seja por mudanças no número de alunos, eventos especiais, ou períodos de maior atividade acadêmica. Isso garante que o serviço de alimentação seja sempre adequado às necessidades da comunidade universitária.

12.2.7. Conformidade com Normas Sanitárias

- A empresa contratada será responsável por garantir que todos os processos atendam rigorosamente às normas e regulamentos sanitários vigentes. Isso não só assegura a qualidade das refeições oferecidas, mas também protege a saúde dos usuários, prevenindo a ocorrência de contaminações e doenças alimentares.

12.2.8. Promoção do Bem-Estar Acadêmico

- Uma alimentação adequada é essencial para o desempenho acadêmico dos estudantes. Ao garantir o acesso a refeições balanceadas e de qualidade, a contratação contribui diretamente para o bem-estar físico e mental dos alunos, favorecendo um ambiente acadêmico mais saudável e produtivo.

12.2.9. Fomento à Responsabilidade Social

- Através de iniciativas como o combate ao desperdício alimentar e a destinação de sobras para instituições de caridade, a contratação pode promover a responsabilidade social, beneficiando a comunidade externa e reforçando o papel da universidade como agente de transformação social.

12.2.10. Simplificação da Gestão

- Por fim, a terceirização do serviço de alimentação simplifica a gestão administrativa do RU, permitindo uma melhor alocação de recursos e a redução de custos operacionais. Isso resulta em uma gestão mais eficiente e focada em resultados, com benefícios diretos para a universidade e para seus usuários.

12.3. Em síntese, a contratação do preparo e fornecimento de refeições para o Restaurante Universitário traz consigo uma série de benefícios que vão além do simples fornecimento de alimentos. Ela representa um avanço significativo na qualidade de vida dos membros da comunidade acadêmica, promovendo a saúde, a sustentabilidade, a eficiência e a responsabilidade social.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Serão providenciados os espaços específicos para o preparo e distribuição das refeições (almoço, jantar e lanches), no RU principal, assim como nos pólos que estão contemplados no Contrato, com o fornecimento de refeições e Lanches, objeto desta demanda.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14. Possíveis Impactos Ambientais:

14.1. A contratação de Serviços Especializados no Preparo e Distribuição de Refeições, por Empresa especializadas para o Restaurante Universitário (RUUFMA), Campus Dom Delgado da Universidade Federal do Maranhão e mais Pólos de distribuição, pode gerar diversos impactos socioambientais. Esses impactos, tanto positivos quanto negativos, devem ser cuidadosamente avaliados para mitigar riscos e maximizar os benefícios. A seguir estão alguns dos possíveis impactos:

14.1.1. Impactos Socioambientais Positivos:

14.1.1.1. Geração de Emprego e Renda:

- **Emprego Direto e Indireto:** A contratação pode gerar empregos diretos, como cozinheiros, auxiliares de cozinha, nutricionistas, e pessoal administrativo, além de empregos indiretos em fornecedores locais de insumos alimentares. Isso contribui para o desenvolvimento econômico da região.

14.1.1.2. Promoção de Hábitos Alimentares Saudáveis:

- **Educação Nutricional:** A oferta de refeições balanceadas e saudáveis pode promover a educação nutricional dos alunos e funcionários, incentivando melhores hábitos alimentares e contribuindo para a saúde pública.

14.1.1.3. Sustentabilidade Ambiental:

- **Gestão Eficiente de Resíduos:** A implementação de práticas de gestão de resíduos sólidos, como a reciclagem e a compostagem de resíduos orgânicos, pode reduzir o impacto ambiental das operações do RU.
- **Compra de Produtos Locais e Orgânicos:** Se a contratação priorizar fornecedores locais e produtos orgânicos, isso pode reduzir a pegada de carbono associada ao transporte e incentivar práticas agrícolas sustentáveis.

14.1.1.4. Redução do Desperdício de Alimentos:

- **Iniciativas de Combate ao Desperdício:** Programas para minimizar o desperdício de alimentos, como a redistribuição de sobras comestíveis para instituições de caridade, podem ter um impacto social positivo e reduzir o desperdício alimentar.

14.1.2. Impactos Socioambientais Negativos:

14.1.2.1. Geração de Resíduos Sólidos

- **Resíduos Alimentares e Embalagens:** A operação do RUUFMA pode gerar uma grande quantidade de resíduos, incluindo restos de alimentos, embalagens plásticas, e outros materiais descartáveis. Se não geridos adequadamente, esses resíduos podem contribuir para a poluição ambiental.

14.1.2.2. Consumo de Recursos Naturais

- **Uso Intensivo de Água e Energia:** A preparação das refeições e a limpeza das instalações consomem grandes quantidades de água e energia, o que pode pressionar os recursos naturais locais e aumentar as emissões de gases de efeito estufa se fontes de energia não-renováveis forem utilizadas.

14.1.2.3. Impacto no Tráfego e Ruído:

- **Aumento do Tráfego:** A logística envolvida no fornecimento de insumos e na retirada de resíduos pode aumentar o tráfego na área do campus, gerando poluição sonora e atmosférica, além de impactos na mobilidade local.

14.1.2.4. Uso de Produtos Químicos:

- **Higienização e Manutenção:** O uso de produtos químicos para a limpeza e manutenção dos equipamentos e instalações pode representar um risco ambiental, especialmente se esses produtos não forem biodegradáveis ou se não forem descartados de maneira adequada.

14.2. Medidas Mitigadoras:

14.2.1. Para mitigar os impactos negativos e potencializar os impactos positivos, algumas medidas podem ser adotadas:

14.2.2. Planejamento e Implementação de um Sistema de Gestão Ambiental (SGA): Integrar práticas sustentáveis em todas as etapas da operação, desde a aquisição de insumos até o descarte de resíduos.

14.2.3. Educação Ambiental: Promover campanhas de conscientização entre os usuários do RU e os funcionários sobre a importância da redução do desperdício e da correta separação de resíduos.

14.2.4. Monitoramento e Auditoria: Realizar auditorias regulares para garantir o cumprimento das normas ambientais e a implementação de práticas sustentáveis.

14.3. Ao considerar os possíveis impactos socioambientais dessa contratação, é possível implementar estratégias que minimizem os danos ao meio ambiente e maximizem os benefícios sociais, promovendo uma operação sustentável e responsável do Restaurante Universitário.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15. JUSTIFICATIVA DE VIABILIDADE

15.1. Após análise detalhada da demanda institucional, das condições operacionais e do mercado fornecedor, conclui-se que a contratação de empresa especializada no preparo e fornecimento de refeições para o Campus São Luís (Cidade Universitária Dom Delgado), da Universidade Federal do Maranhão (UFMA) é **plenamente viável do ponto de vista técnico, operacional, jurídico e econômico**.

15.2. A necessidade de fornecimento regular de alimentação balanceada, segura e acessível à comunidade universitária justifica plenamente a adoção de solução terceirizada, em conformidade com os princípios da **eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e promoção da permanência estudantil**.

15.3. Aspectos que demonstram a viabilidade da contratação:

15.3.1. Demanda contínua e legitimada: A prestação de serviços de alimentação atende a uma demanda recorrente e essencial, para a Comunidade Universitária, com um todo, principalmente para os discentes em situação de vulnerabilidade, sendo um componente estratégico da política de assistência estudantil da UFMA.

15.3.2. Capacidade do mercado fornecedor: Existem no mercado regional e nacional diversas empresas aptas a prestar este tipo de serviço, com capacidade técnica, infraestrutura e experiência comprovada, assegurando ampla competitividade no certame.

15.3.3. Sustentação orçamentária: Há previsão orçamentária específica para a execução do contrato, compatível com a estimativa de custos baseada em pesquisa de mercado e com observância dos critérios de economicidade exigidos pela Lei nº 14.133/2021.

15.3.4. Infraestrutura mínima disponível: O Campus de São Luís (Cidade Universitária Dom Delgado), conta com espaços físicos básicos e infraestruturas que, com os ajustes necessários, poderão suportar a implantação do serviço de forma eficiente, especialmente com a adoção de medidas complementares já previstas no planejamento institucional.

15.3.5. Conformidade legal e regulatória: A contratação está alinhada à legislação vigente, especialmente à nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos, e não apresenta restrições técnicas, ambientais ou administrativas que inviabilizem sua execução.

15.3.6. Modelo de execução validado: A terceirização do fornecimento de refeições por empresa especializada tem se mostrado eficaz em outras instituições federais de ensino, representando uma solução consolidada, replicável e adaptável às especificidades do campus.

15.4. Diante do exposto, declara-se **viável a contratação dos serviços especializados de preparo e fornecimento de refeições** para o Campus da UFMA em São Luís (MA), Cidade Universitária Dom Delgado, recomendando-se a continuidade do processo licitatório, com base nos estudos técnicos, orçamentários e estratégicos realizados, em plena observância ao interesse público e aos princípios que regem a Administração Pública.

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](#).

AGNALDO DA SILVA GUIMARAES FILHO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 13/08/2025 às 13:55:10.

DANILO FRANCISCO CORREA LOPES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 13/08/2025 às 13:58:01.

LAURA ANTONIETA ARAUJO SOARES MARQUES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 13/08/2025 às 13:59:26.