

RELATÓRIO DE ESTUDOS PRELIMINARES

CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS (TRANSPORTADAS)

1 - Necessidade da contratação

1.1 O fornecimento de alimentação preparada aos alunos dos cursos noturnos do IF Sudeste MG – Campus Muriaé visa atender demanda da comunidade acadêmica e tem como foco principal o combate à evasão escolar. É sabido que a grande parcela dos discentes que frequentam os cursos ofertados no período Noturno, o fazem para que durante o dia possam realizar suas atividades laborais, de tal sorte que muitos se deslocam do local de trabalho diretamente para o ambiente escolar, onde, a inexistência de alimentação de qualidade e a preços acessíveis (objeto do presente termo), transformam, a já desgastante rotina de trabalho/estudo, em uma rotina extremamente penosa, a tal ponto de inviabilizar o avanço nos cursos outrora iniciados ou mesmo desmotivar o início de novas etapas, penalizando assim, aqueles menos favorecidos que já se encontram, muitas vezes em situação de vulnerabilidade.

1.2 Cabe destacar que a opção pela terceirização dos serviços funda-se em restrições físicas para o preparo e armazenamento dos materiais, bem como na inexistência de quadro de pessoal com as atribuições necessárias para o desenvolvimento das atividades propostas.

2 - Referência a outros instrumentos de planejamento do órgão ou entidade

2.1 A contratação ora proposta está intimamente alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional 2014-2019 do IF Sudeste MG, principalmente quanto ao objetivo estratégico associado à busca da excelência acadêmica, onde uma das principais metas é a redução dos índices de evasão escolar em cada Campus.

2.2 Sobreleva destacar a presente contratação integra o conjunto de medidas necessárias com vistas ao cumprimento dos ditames do Art. 4º, VIII da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e o Art. 208 da Constituição Federal do Brasil que são uníssonos quanto a afirmação que o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia do atendimento ao educando, em todas as etapas da educação, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

3 - Requisitos da contratação

3.1 Requisitos necessários ao atendimento da necessidade:

3.1.1 A CONTRATADA ficará a cargo da preparação, transporte, porcionamento, pré e pós limpeza do espaço, compreendendo nestes casos todos os utensílios, equipamentos e mobiliários necessários para o bom desenvolvimento dos serviços;

3.1.2 A prestação dos serviços objeto desta licitação deverá ser executada mediante a utilização parcial das dependências da CONTRATANTE, visto que a CONTRATADA deverá preparar as refeições em suas dependências e estas deverão ser porcionadas e servidas nas dependências da CONTRATANTE, em horário previamente determinado, sendo a distribuição aos usuários realizada por empregados da CONTRATADA.

3.1.3 Caberá também à contratada a confecção e venda dos tickets aos discentes, além do controle de acesso ao refeitório;

3.1.4 Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades necessárias e na qualidade a seguir estabelecida, promovendo sua substituição quando necessário.

3.2 Do serviço continuado:

3.2.1 O serviço possui natureza continuada, pois trata-se de atividade a ser desenvolvida diariamente e sem solução de continuidade, diretamente ligada com os fins institucionais e normativo das Instituições de Ensino.

3.3 Critérios e práticas de sustentabilidade que devem ser veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada:

3.3.1 As boas práticas de otimização de recursos e redução de desperdícios pautam-se em alguns pressupostos e exigências que deverão ser observados pela Contratada, tais como:

3.3.1.1 Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução do consumo de energia elétrica e de água, redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

3.3.1.2 Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como:

a) Vazamentos na torneira ou no sifão do lavatório e chuveiros.

b) Saboneteiras e toalheiros quebrados.

c) Lâmpadas queimadas ou piscando.

d) Luzes de postes e refletores ligadas durante o dia.

e) Tomadas e espelhos soltos.

f) Fios desencapados.

g) Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.

3.3.1.3 Utilizar sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.

3.3.1.4 Destinação adequada dos lixos e resíduos, respeitado as normas ambientais.

3.4 Duração do Contrato:

3.4.1 A contratação inicial será de 12 meses, período padrão para análise da qualidade dos serviços prestados e decisão de renovação com a empresa contratada.

3.5 Da transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas:

3.5.1 Não se aplica ao serviço pleiteado, tendo em vista que trata-se de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessária transferências de conhecimentos entre elas, após findado o contrato.

3.6 Soluções de mercado (produtos, fornecedores, fabricantes etc.) que atendem aos requisitos especificados e, caso a quantidade de fornecedores seja considerada restrita, verificar se os requisitos que limitam a participação são realmente indispensáveis, de modo a avaliar a retirada ou flexibilização destes requisitos:

3.6.1 Não há limitações específicas de mercado.

4 - Estimativa das quantidades, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte

4.1 A quantidade de refeições fora estipulada com base em pesquisa informal realizada junto aos discentes, onde percebemos que aproximadamente 40% das pessoas consultadas adeririam ao programa. Com o número de alunos no período noturnos gira em torno de 500 discentes nos 200 dias letivos, chegamos a um total estimado de 40.000 refeições anuais.

5 - Levantamento de mercado e justificativa da escolha do tipo de solução a contratar

5.1 Após análise, elencamos abaixo algumas soluções supostamente aptas a atender às demandas de alimentação da comunidade acadêmica:

Solução 1: Aquisição de gêneros alimentícios pelo órgão e preparação por equipe terceirizada.

Descrição: O Órgão compraria via processo licitatório os gêneros alimentícios e em suas instalações

estes seriam armazenados e preparados por equipe de funcionários terceirizados especialmente contratados para este fim.

Solução 2: Aquisição de refeições prontas transportadas já porcionadas e embaladas em compartimentos tipo marmitex.

Descrição: A contratada entregaria diariamente nas dependências da Contratante a quantidade de refeições solicitadas. Estas, já prontas e devidamente embaladas em vasilhames individuais tipo marmitex.

Solução 3: Contratação de serviços de preparação, transporte e porcionamento de refeições no ato do fornecimento – onde a Contratada prepara as refeições em suas próprias dependências, transporta e à disponibiliza para a comunidade, porcionando na presença do consumidor final.

Descrição: A contratada fornece diariamente nas dependências da Contratante as refeições já prontas. Estas são preparadas nas dependências da contratada, trazidas para as dependências da contratante em embalagens institucionais térmicas e seu porcionamento é realizado no ato do consumo.

Solução 4: Cessão de espaço para exploração de terceiros.

Descrição: O Órgão cede, a terceiros o direito de exploração de determinada área onde será instalado refeitório com vistas a atender as demandas da comunidade acadêmica.

5.2 Ao observar as soluções postas, ponderando-se os encargos de cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos em cada uma das opções, entende-se como formato mais adequado o apresentado pela solução 3.

5.3 A solução 01 esbarra principalmente em questões físicas, visto que não há disponibilidade de área para armazenamento e preparo das refeições e também da contratação de mão de obra terceirizada. A solução 02 tem seu fator limitador em questões de qualidade, visto que com a necessidade de embalagem prévia as refeições tendem a chegar em temperatura inadequada; além disso há risco de comprometimento da apresentação durante o deslocamento. Insta também destacar que neste formato há grande desperdício de alimentos, pois não há como o consumidor definir o quantitativo a ser servido. Importante também frisar que esta solução é danosa ao meio ambiente, pois gera um grande volume de resíduos (embalagens). Quanto a solução 04, encontra limitação em questões estruturais, visto que os espaços utilizados para servir o almoço também são utilizados para outras atividades e com a cessão essa prática/necessidade deveria ser abolida, impossibilitando portanto que esta solução prospere.

6 - Estimativas de preços ou preços referenciais

6.1 Visando estimar o valor para a presente contratação buscamos orçamentos (em anexo) através de pesquisa no site Painel de Preços do ministério do Planejamento e também junto a fornecedores locais, face às peculiaridades do objeto. O Resultado da pesquisa realizada indica o preço unitário de referencia sendo R\$5,50 (cinco reais e cinquenta centavos), visto que fora o orçamento de valor mais baixo. Sendo assim, o valor estimado da contratação será de R\$220.000,00 (Duzentos e vinte mil reais) anuais.

7 - Descrição da solução como um todo

7.1 O fornecimento de refeições e alimentação escolar, realizar-se-á mediante:

7.1.1 A prestação dos serviços objeto desta licitação deverá ser executada da seguinte forma:

7.1.1.1 Preparação: nas dependências da Contratada;

7.1.1.2 Transporte: Por conta da Contratada e de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequadas, com vistas à manter a qualidade ideal para o fornecimento;

7.1.1.3 Porcionamento: Nas dependências da Contratante.

7.1.1.3.1 Todos os materiais e equipamentos (recipiente de isopor/cumbuca, talheres de plástico, conchas, colheres etc) necessários para a operação deverão ser fornecidos pela contratada;

7.1.1.3.2 Todos os materiais necessários para a operação deverão ser fornecidos pela contratada em quantidade que supra a comunidade e devidamente higienizados e embalados;

7.1.1.3.3 A pré e pós limpeza das instalações, equipamentos e materiais ficará a cargo da Contratada;

7.1.1.3 As refeições serão servidas rigorosamente nos horários de 20:00h às 21:00h,, na unidade Barra do IF Sudeste MG – Campus Muriaé, localizada na Avenida Monteiro de Castro, 550 – Barra.

7.2 Ficarà a cargo da Contratada a preparação, transporte, porcionamento, pré e pós limpeza do espaço, compreendendo neste caso os utensílios, equipamentos, mobiliários e a estrutura física (piso e paredes);

7.3 Caberá também à contratada a confecção e venda dos tickets aos discentes, além do controle de acesso ao local de atendimento;

7.3.1 A venda dos tickets pela Contratada deverá ocorrer obrigatoriamente durante o período de fornecimento das refeições, ou seja, das 20:00h até às 21:00h.

7.4.2 Os valores arrecadados diariamente pela CONTRATADA com a venda de tickets refeição aos alunos serão abatidos dos pagamentos realizados pela CONTRATANTE, considerando o seguinte cálculo:

Valor a ser pago à CONTRATADA = valor unitário da refeição (licitado) – valor pago pelo usuário (estudante).

7.4.2.1 Servidores e terceirizados que prestam serviços ao IF Sudeste MG – Campus Muriaé, poderão utilizar o presente serviço, desde que paguem diretamente à contratada o valor idêntico ao preço unitário vencedor da presente licitação.

7.5 A empresa vencedora deverá manter a supervisão dos serviços ora contratados, através de um(a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações do IF Sudeste MG - Campus Muriaé.

7.5.1 O(A) referido(a) nutricionista deverá manter regime de atenção especial, ficando assim, de sobreaviso, no horário de 20:00h às 21:00h, quando, caso sejam verificados quaisquer eventualidades referentes às refeições, a mesma deverá prontamente comparecer nas dependências do Campus Muriaé, por meios próprios de locomoção, para averiguação do ocorrido. O(a) nutricionista responsável, prontamente, deverá providenciar a devida resolução dos problemas detectados.

7.6 A empresa vencedora deverá apresentar cardápio mensal, até o último dia útil do mês anterior, de acordo com o especificado neste termo de referência.

7.6.1 O cardápio deverá ser elaborado e assinado por nutricionista devidamente registrado e ativo no Conselho Regional de Nutrição, levando em consideração as guarnições abaixo:

Arroz com carne bovina desfiada e tomate
Arroz carreteiro
Canjiquinha de milho com músculo e hortaliças
Caldo de feijão com calabresa e cebolinha
Sopa de legumes com carne bovina
Carne bovina em cubos com mandioca
Farofa de feijão com couve e carne suína
Macarrão à bolonhesa
Strogonof de frango com batata palha
Polenta ao molho bolonhesa

7.6.2 No presente cardápio poderão ser incluídos novos pratos, desde que previamente autorizado pelo fiscal do contrato;

7.7 Para o porcionamento das refeições, a Contratada deverá utilizar utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados;

7.8 Sempre que a fiscalização entender necessário, serão coletadas amostras da alimentação preparada, para análise;

7.9 Normas de higiene:

7.9.1 Os funcionários da CONTRATADA deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão obrigatoriamente usar toucas.

7.9.2 Conservar o uniforme sempre limpo e completo: gorro ou touca; jaleco; calça comprida; calçado fechado (bota, preferencialmente); avental; luvas de proteção; máscara (quando necessário).

7.9.3 Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos; retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos.

7.9.4 É terminantemente proibido fumar no local da prestação;

7.9.5 É obrigatório manter a máxima higiene no local da prestação;

7.9.6 Será de responsabilidade da CONTRATADA a manutenção, adaptação e adequação predial, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações da CONTRATANTE, dependendo entretanto de prévia autorização;

7.9.7 A CONTRATANTE poderá, a seu critério e, a qualquer momento, independente de comunicação, realizar visitas ao local onde serão preparados os alimentos pela CONTRATADA.

7.9.8 A CONTRATADA deverá em no máximo 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato apresentar o Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.360/76 (Art 2º), Decreto Federal nº 79.094/77 (Art 2º) e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98.

8 - Justificativas para o parcelamento ou não da solução quando necessária para individualização do objeto

8.1 Neste caso, a contratação é única e indivisível, envolvendo a prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas (transportadas), pois conforme já demonstrado anteriormente é o formato economicamente mais viável e que possui melhor adequação às características estruturais do campus Muriaé.

9 - Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis

9.1 Espera-se com esta nova contratação no mínimo os seguintes efeitos:

9.1.1 Atender aos ditames do Plano de Desenvolvimento Institucional 2014-2019 do IF Sudeste MG, principalmente quanto ao objetivo estratégico associado à busca da excelência acadêmica, onde uma das principais metas é a redução dos índices de evasão escolar em cada Campus. Combater a evasão escolar;

9.1.2 Permitir o pleno desenvolvimento das atividades discentes;

9.1.3 Otimização da força de trabalho que possuímos, voltando nossos esforços para as atividades fins da instituição;

9.1.4 Atendimento a todos os preceitos legais vigentes, e em especial atender ao disposto no Art. 4º, VIII da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e o Art. 208 da Constituição Federal do Brasil.

10 - Providências para adequação do ambiente do órgão

10.1 Não há nenhuma necessidade de adaptação direta ao ambiente físico para início das atividades desta tipologia de serviços, visto que as refeições serão servidas em estrutura preexistente.

11 - Contratações interdependentes e correlatas

11.1 Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

12 - Declaração da viabilidade ou não da contratação

12.1 Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação desejada é viável, necessária e adequada a esta instituição.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS
GERAIS

FORMULÁRIO Nº 9/2019 - MURDDI (11.06.06)

Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Juiz de Fora-MG, 11 de Janeiro de 2019

2_estudos_preliminares.pdf

Total de páginas do documento original: 6

(Assinado digitalmente em 11/01/2019 16:29)
ICARO ALEXANDRE DE CAMPOS BRAGA
DIRETOR
1815791

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifsudestemg.edu.br/documentos/>
informando seu número: 9, ano: 2019, tipo: FORMULÁRIO, data de emissão: 11/01/2019 e o código
de verificação: **ea47597a60**