

Estudo Técnico Preliminar 42/2022

1. Informações Básicas

Número do processo: 23232.000317/2022-31

2. Descrição da necessidade

A contratação de pessoa jurídica para fornecimento de refeições para alunos do IF Sudeste MG – Campus Muriaé, regularmente matriculados em cursos de turno integral, mediante processo de Dispensa de Licitação, se faz necessária em virtude do início do 1º semestre letivo para o ano corrente, iniciado em 23 de março de 2022 e com previsão de aulas presenciais para o dia 28 de março de 2022.

Considerando que o processo nº 23505.000283/2021-47, referente ao Pregão SRP nº 16/2022, para contratação de empresas especializadas na prestação de serviços de fornecimento e distribuição de refeições prontas para os campi Santos Dumont (marmitex), São João del-Rei (marmitex) e Muriaé (buffet/self-service) foi divulgado no site Compras Governamentais em 28/03/22, faz-se necessária a contratação imediata até a finalização do referido certame.

O prazo para início da efetiva prestação dos serviços será de até 3 (três) dias úteis após a assinatura do contrato

Desta forma, tendo em vista o disposto no Art. 4º, inciso VIII, da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), e no Art. 208, inciso VII, da Constituição da República Federativa do Brasil, que são uníssonos ao afirmar que o dever do Estado com educação escolar pública será efetivado mediante a garantia de atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde, é imprescindível empenhar todos os esforços para que os prejuízos aos discentes pela falta de alimentação sejam extirpados com a maior rapidez possível.

Assim, visando suprir a necessidade dos alunos de se alimentar de forma adequada e ainda a diminuição da evasão escolar, dando condições para permanência dos discentes com baixo poder aquisitivo, que residem em outros municípios ou em bairros mais distantes, faz-se necessária a realização de Dispensa de Licitação, com base no art. 24, IV da Lei nº 8.666/93:

“Art. 24. É dispensável a licitação:

IV - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para os bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras

e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias consecutivos e ininterruptos, contados da ocorrência da emergência ou calamidade, vedada a prorrogação dos respectivos contratos;"

A justificativa apresentada para essa dispensa, fundamentada no ART. 24, IV, DA LEI FEDERAL 8.666/93, encontra-se no [documento de ordem 2](#) do processo 23232.000317/2022-31.

Assim, como o fornecimento de refeições aos alunos envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, além das implicações fisiológicas, é inegável que os possíveis prejuízos gerados pela falta de alimentação tornam esta, uma situação emergencial, tratar-se de uma situação que deve ser resolvida de forma emergencial.

Além de caracterizada a emergência a fim de preservar a subsistência dos discentes, propõe-se uma solução de dispensa de licitação adequada aos parâmetros legais, com apenas dois meses de fornecimento, estando assim, dentro do lapso temporal estabelecido no inciso IV, do art.24 da supracitada lei.

3. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|---|-------------------------------|
| Diretoria de Desenvolvimento Educacional do Campus Muriaé. | Leonardo Bertholdo de Assis. |
| Diretoria de Extensão, Pesquisa e Inovação do Campus Muriaé | Natalino da Silva de Oliveira |

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 DOCUMENTAÇÃO

O licitante que apresentar o menor preço, deverá entregar ao setor de licitação, assim que solicitado, os seguintes documentos para habilitação:

- Alvará de localização e funcionamento;
- Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária), expedido pelo Ministério da Saúde, pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, conforme o caso, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.360/76 (art. 2º), Decreto Federal nº 8.077/13 (art. 2º).
- Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), comatível com a atividade.
- Comprovação de possuir em seu quadro de pessoal, responsável técnico nutricionista, de acordo com a Resolução CFN - 380/05.
- Cardápio com divisão semanal, referente aos dois meses de prestação do serviço, com a distribuição calórica e de macronutrientes.

A empresa também será responsável por encaminhar aos fiscais do contrato este documento caso ocorra alguma atualização no decorrer do período de contratação.

4.2 DA AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO

A contratada será responsável pela aquisição e estocagem de toda a matéria prima, gêneros alimentícios e insumos envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições.

A contratada será responsável pela aquisição e estocagem de todos os materiais envolvidos no processo de pré-preparo, preparo, distribuição das refeições, higiene e limpeza (ex: descartáveis, equipamentos de pequeno porte, utensílios para preparo e fornecimento das refeições etc.) necessários ao funcionamento do refeitório.

Os gêneros, condimentos, verduras, legumes ou outros quaisquer componentes que a CONTRATADA utilizará no preparo das refeições deverão ser de boa qualidade, adquiridos de fornecedores idôneos e apresentar perfeitas condições de conservação.

As refeições distribuídas deverão estar acondicionadas em embalagem descartável de isopor com tampa, mínimo nº 8, “tipo marmitex”, almoço.

4.3 DA RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e de forma adequada, conforme disposto na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

A contratada deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do cardápio e do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis, destinados à substituição em eventuais falhas na entrega regular de gêneros, bem como aumento de demanda não programada.

4.4 ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO

Os cardápios oferecidos e elaborados pela Contratada devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas, sendo submetidos à aprovação do profissional em nutrição ou servidor indicado da Contratante e em comum acordo com os fiscais do contrato, os quais poderão sugerir alterações. Os cardápios também devem apresentar a identificação (nome e CRN) e a assinatura do profissional Nutricionista representante da Contratada.

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela contratada. Na ocasião de existência de aluno que necessite de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, deverá ser disponibilizado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme a Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014, conforme solicitação do fiscal do contrato.

Na ocasião de existência de aluno que seja optante de vegetarianismo/veganismo, por hábito, preferência ou conveniência, deverá ser disponibilizado cardápio com variedade especial, conforme solicitação do fiscal do contrato.

O cardápio apresentado na etapa de habilitação será avaliado pelo fiscal do contrato e, caso seja identificada alguma irregularidade, em relação ao padrão estabelecido neste documento, a fiscalização encaminhará notificação à contratada, em até 1 (um) dia útil, para as devidas correções. A contratada deverá submeter o cardápio com as alterações indicadas para nova análise dos fiscais, no prazo de 1(um) dia útil.

Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato.

A contratada poderá, em situações pontuais e excepcionais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente a motivação por escrito, que deverá ser submetida à avaliação dos fiscais dos contratos que avaliará no prazo de 1(um) dia útil.

Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

O cardápio, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do Refeitório, devidamente assinado pelo responsável técnico da contratada. O cardápio também poderá ser divulgado no site do Campus para informação aos usuários.

O cardápio básico diário do marmitex de 500 g deverá ser composto, no mínimo, por:150g de prato principal(proteínas); 185g de arroz e feijão; 65g de saladas; 100g de guarnições .

CARDÁPIO:

Salada: uma hortaliça folhosa e uma não folhosa (legume), podendo esta ser crua ou cozida;

Folhas: Alface; Acelga; Repolho (branco e roxo); Couve Manteiga e Couve Flor; entre outras.

Legumes: Batata Inglesa e Doce; Beterraba; Cenoura; Chuchu; Jerimum; Macaxeira; Pepino, Maxixe, Quiabo e Vagem; entre outras.

Verduras: Pimentão; Cebola; Cheiro Verde; Tomate, entre outras.

OBS:A salada não deverá ser temperada.

Prato principal: à base de carne: bovina ou suína, podendo ser substituídos por carnes de aves, peixes, ovos, almôndega.

a) Carnes:

Bovina de 1ª qualidade: Coxão mole / lagarto / Patinho / Carne de sol;

Bovina de 2ª qualidade: Músculos / Capa de contra Filé / Paleta;

Suína: Pernil e Lombo;

Aves: Peito de Frango, coxa e sobrecoxa, ovos e Peru;

Peixes: Filé de Pescada ou Tilápia; entre outros.

Guarnição: preparações como farofa, macarrão, legumes refogados, tortas, gratinados, purês, etc.

Acompanhamentos: arroz e feijão.

Arroz: Tipo 1 (branco e parboilizado);

Feijão: Tipo 1 – Corda, Mulatinho e Preto.

O cardápio deverá ter variedade semanal, e, durante o mês, deve ser respeitado os seguintes quantitativos de opções:

| Tipos de carnes: | Quantidade de opções mensais: | Observações |
|----------------------------|-------------------------------|--|
| Bovina (1ª ou 2ª) | 6 | Sendo cinco (5) opções de 1ª e três (3) opções de 2ª |
| Suína | 5 | ----- |
| Pescados (postas ou filés) | 4 | ----- |
| Aves | 5 | ----- |
| Produtos cárneos | 0 | Não incluir no cardápio linguiça, <i>steak</i> , hambúrguer, salsicha, quibe, batata palha e batata frita. |

4.5 DO PRÉ-PREPARO DAS REFEIÇÕES

O manuseio dos alimentos e preparações deverão obedecer às normas Sanitárias vigentes, referentes às Boas Práticas de Fabricação (BPF) como, por exemplo, a RDC/ANVISA nº 216/04, bem como normas de segurança do trabalho vigentes, as quais serão avaliadas pela contratante.

4.6 DO ACONDICIONAMENTO DAS REFEIÇÕES A SEREM TRANSPORTADAS

Todas as preparações, quentes ou frias, deverão ser devidamente acondicionadas em isotérmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições previamente estipulada, que mantenham a temperatura conforme previsto na RDC/ANVISA nº 216/04.

As refeições preparadas serão porcionadas nos marmitex de isopor descritos no subitem 4.1., nas quantidades e variedades previstas no subitem 4.3. deste documento.

Os marmitex prontos, por sua vez, deverão ser acondicionados em recipientes laváveis, reutilizáveis e que conservem a temperatura, de modo a garantir a qualidade higiênico-sanitária das refeições, garantindo a proteção à saúde dos usuários.

4.7 DO TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

O veículo automotor para o transporte de alimentos prontos para o consumo, refrigerados ou não, deve garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos. É proibido manter ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, outros alimentos, substâncias estranhas e produtos tóxicos que possam contaminá-los.

Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável. Também devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, sendo higienizados diariamente, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos deverão ser compatíveis com a quantidade e especificidade das preparações a serem transportadas de forma a garantir a manutenção da qualidade e integridade das refeições.

O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

As embalagens deverão estar higienizadas, íntegras e vedadas, com as refeições acondicionadas, identificadas e sem estarem reviradas. As refeições devem ser mantidas a uma temperatura superior a 60°C até o momento final da distribuição. As refeições devem ser transportadas em caixas térmicas, tipo marmibox ou similar.

4.8 RECEBIMENTO DAS REFEIÇÕES PRONTAS

As refeições serão servidas/entregues nos seguintes horários e endereços:

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

| Campus | Horário | Endereço |
|--------------|---------------------|--|
| Muriaé Barra | 11h00min a 13h00min | Avenida Monteiro de Castro, 550 - Barra, Muriaé/MG |
| Muriaé Rural | 11h00min a 13h00min | BR 116, Km 706, Bairro Sofocó (junto à Rural Minas), Muriaé/MG |

Cabe ressaltar que este horário pode ser alterado para cumprimento dos protocolos de segurança sanitária no contexto da pandemia da COVID-19 ou por outro motivo, a critério da contratante, com o devido aviso prévio junto à CONTRATADA com, no mínimo, 2 (dois) dias úteis de antecedência.

A CONTRATADA deverá chegar ao campus com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos do horário previsto para o início da distribuição das refeições aos usuários.

Os serviços serão recebidos provisoriamente no momento da chegada das refeições, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste documento, no Termo de Referência e na proposta.

A recepção das preparações deverá ser realizada em área protegida e higienizada, devendo ser adotadas pela contratada medidas preventivas para evitar a contaminação das refeições.

As refeições deverão ser fornecidas a todos os alunos nas mesmas condições de qualidade e temperatura.

Sempre que a fiscalização entender necessário, serão coletadas amostras da alimentação preparada para análise sensorial. Caso haja necessidade, o fiscal do contrato deverá entrar em contato com as autoridades sanitárias e as amostras poderão ser enviadas a laboratórios credenciados junto aos órgãos públicos de inspeção, com ônus da CONTRATADA.

Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar, para cada campus, os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.

A higienização e limpeza das instalações, dos utensílios e dos demais meios utilizados para a distribuição dos alimentos ocorrerá por conta da CONTRATADA.█

A CONTRATADA deverá fornecer talheres descartáveis como garfos, facas, colheres, de acordo com o número de refeições entregues diariamente, embalados em sacos plásticos individualizados.

A necessidade de instalação de algum outro equipamento deverá ser devidamente justificada e contar com o aval Fiscal do referido contrato;

É de responsabilidade da Contratada a execução, supervisão, treinamento de pessoal para a limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e higiene pessoal.

É de total responsabilidade da contratada a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente, inclusive para higiene pessoal.

A Contratada deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa (ou similar), panos de copa, cozinha e esfregões, refeitórios e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor, empregando-se produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros.

O fiscal do contrato avaliará constantemente a limpeza do ambiente e, sendo necessário, notificará a Contratada para adequações quanto à qualidade da limpeza, bem como dos materiais utilizados para este fim.

4.9 EM RELAÇÃO AOS TICKETS

A confecção e venda dos tickets, para consumo nos dias subsequentes, deverá ocorrer durante o período de fornecimento das refeições. O pagamento das refeições deverá ser feito diretamente à Contratada, em dinheiro, podendo ser disponibilizadas outras formas de pagamento. A empresa deverá dar o troco exato quando o pagamento for feito em espécie.

O controle do acesso do refeitório, pela comunidade acadêmica, para refeição diária será de responsabilidade da contratada, sendo vedado o atendimento a pessoas de fora da Instituição.

Excepcionalmente, no dia útil anterior ao início da prestação do serviço, a Contratada deverá realizar a venda dos tickets nos turnos da manhã e da tarde horário de 08:00h às 11:00h e 13:00h às 16:00h, ou em data anterior acordada com a Contratante.

Os tickets deverão conter 02 (duas) vias idênticas, ambas numeradas sequencialmente e separadas por meio de picote. O modelo com as informações mínimas que devem constar nos tickets encontra-se anexo a este documento.

Os consumidores serão divididos em 03 (três) grupos:

- **Grupo A:** Discentes dos Cursos Técnicos Integrados;
- **Grupo B:** Discentes dos Cursos Técnicos Subsequentes, Estudantes de Cursos Superiores, Estudantes de Pós - Graduação.
- **Grupo C:** demais colaboradores (Docentes, Técnicos Administrativos, Estagiários conveniados, Funcionários Terceirizados, Alunos participantes de eventos e atividades nas dependências do IF Sudeste MG e demais usuários;

Os tickets referentes ao Grupo A deverão possuir coloração diferente dos fornecidos para atender aos demais grupos.

Os usuários deverão pagar os valores abaixo para usufruírem da refeição:

- Grupo A: R\$ 3,00 (três reais) por refeição;
- Grupos B e C (demais usuários): será cobrado o valor integral homologado na dispensa de licitação.

Os valores arrecadados diariamente pela contratada com a venda de tickets aos alunos do Grupo A serão abatidos dos pagamentos realizados pela Contratante, considerando o seguinte cálculo:

A rotina da operação seguirá os seguintes comandos:

| Memória de Cálculo do valor a ser pago pela Administração à Contratada |
|--|
| Valor unitário da Refeição (licitado) - Valor Pago pelo Usuário pertencente ao Grupo A |

Os discentes do Grupo A depositarão diariamente, em urna específica, parte do Ticket até às 15h30min do dia que antecede o consumo da refeição. Estes serão coletados, quantificados e planilhados pela Contratante através da fiscalização, que informará à Contratada o montante até as 17:00h.

A Contratante enviará e-mail informando as quantidades de refeições que serão entregues no dia útil subsequente para os Grupos A, B e C, referentes ao cardápio padrão e especial.

A CONTRATADA deverá acusar o recebimento do e-mail e confirmar a ordem de fornecimento das refeições para o dia solicitado.

A contratada receberá do discente a outra parte do ticket e promoverá a conferência de sua numeração com a planilha apresentada pela fiscalização.

Caso a numeração do ticket esteja contemplada nesta planilha, o acesso do discente ao refeitório estará liberado, caso não esteja relacionado, terá o acesso negado;

Grupos B e C: O acesso à alimentação será de responsabilidade da Contratada, destacando que o valor cobrado deverá ser integral, ou seja, o mesmo da licitação.

Ao final do mês, a contratada apresentará a fatura referente ao valor a ser pago, considerando o número de refeições fornecidas para os estudantes do Grupo A, conforme relatório fornecido pelo fiscal do contrato com base nos tickets recebidos pela contratante no mês de referência.

A empresa receberá da contratante o valor final do acordado da dispensa de licitação com abatimento de R\$3,00 (três reais), visto que esta diferença é paga diretamente pelo discente à contratada no ato da aquisição dos tickets.

4.10 **DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

Os empregados encarregados da distribuição das refeições no Refeitório, deverão estar identificados e, obrigatoriamente, apresentar-se uniformizados e em totais condições higiênicas,

nos padrões do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços /ANVISA. Os uniformes e EPIs dos funcionários serão de responsabilidade da Contratada, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição.

É responsabilidade da Contratada manter o refeitório/cantina limpos e higienizados durante todo o período da prestação dos serviços.

4.10.1 Da organização responsabilidade com os alimentos

Ficará a cargo da CONTRATADA a devida organização das marmitex, talheres, limpeza das mesas, organização e controle da fila, recebimento dos tickets e distribuição das refeições aos alunos, bem como a correta e total destinação dos resíduos resultantes da prestação do serviço.

As refeições prontas (marmitex) deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, como aparência, consistência, odor, cor, sabor, mantendo o padrão de qualidade exigido pela contratante.

Caso estejam em desacordo, as refeições prontas (marmitex) poderão ser rejeitadas, devendo ser corrigidas/substituídas no prazo de 30 (trinta) minutos ou outro prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

A contratada deverá comunicar aos fiscais dos contratos e aos usuários, antes de acessarem o refeitório, se houver falta de alguma preparação do cardápio.

4.11 DA LIMPEZA DO REFEITÓRIO APÓS A ENTREGA DAS REFEIÇÕES

Cabe à Contratada a higienização diária do refeitório após o fornecimento das refeições e limpeza de todos os equipamentos e utensílios utilizados pelos usuários.

Para o recolhimento dos resíduos e embalagens, a contratada deverá apresentar diariamente, devidamente higienizadas, lixeiras de grande capacidade, com acionamento da tampa via pedal. As lixeiras serão recolhidas diariamente à sede da Contratada para descarte dos resíduos e higienização.

4.12 INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto com base nas informações apontadas nos relatórios diários, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

4.13 PROTOCOLOS NECESSÁRIOS EM DECORRÊNCIA DA COVID 19

A contratada deverá cumprir as determinações e orientações de segurança sanitária no contexto do combate à pandemia do Coronavírus (COVID-19), observando o disposto pela Comissão Interna de Prevenção de Risco de Acidentes de Trabalho (CIAPRAT).

5. Legislações Aplicáveis

A licitante vencedora deverá, durante toda a gestão contratual, atender às legislações federais, estaduais e municipais vigentes, bem como as alterações posteriores, que sejam necessárias ao seu funcionamento regular.

As normas utilizadas como parâmetro para a elaboração deste documento seguem relacionadas abaixo:

- a. **Lei Federal nº 6.360/76** - Dispõe sobre a Vigilância Sanitária a que ficam sujeitos os Medicamentos, as Drogas, os Insumos Farmacêuticos e Correlatos, Cosméticos, Saneantes e Outros Produtos, e dá outras providências.
- b. **Decreto Federal nº 8.077/13** - Regulamenta as condições para o funcionamento de empresas sujeitas ao licenciamento sanitário, e o registro, controle e monitoramento, no âmbito da vigilância sanitária, dos produtos de que trata a Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, e dá outras providências.
- c. **Resolução RDC nº 216/04 (Anvisa)** - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- d. **Resolução RDC nº 275/02 (Anvisa)** - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

6. Levantamento de Mercado

A opção pela terceirização dos serviços justifica-se pelas restrições de espaços disponíveis 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. Assim, faz-se necessária a contratação desse serviço.

Além disso, o art. 1º, inciso I, da Portaria n.º 443, de 27 de dezembro de 2018, prevê que o serviço de Alimentação deverá preferencialmente ser objeto de execução indireta.

A presente contratação está plenamente alinhada aos planos instituídos pela entidade, visto que se apresenta de forma expressa no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2021 - 2025), documento norteador das ações de toda instituição. No referido documento há, no Capítulo III - Projeto Pedagógico Institucional, dois sub itens - Permanência e Êxito/Política de Assistência Estudantil, onde a presente contratação visa claramente atender este apontamento, principalmente no tocante à permanência estudantil, foco principal desta ação.

Após análise, elenca-se abaixo algumas soluções supostamente aptas a atender às demandas de alimentação da comunidade acadêmica:

6.1 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.

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

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

6.3 Solução 3: Contratação de serviços de preparação, transporte e porcionamento de refeições – Servida em balcões térmicos.

Descrição: A Contratada prepara as refeições em suas próprias dependências, transporta e disponibiliza para a comunidade em balcões térmicos. Ou seja, fornece diariamente, nas dependências da Contratante, as refeições já prontas e devidamente embaladas em cubas térmicas, os alimentos ficam expostos em balcões térmicos e seu porcionamento é realizado no ato do consumo.

6.4 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.

Ao observar as soluções postas, ponderando os encargos de cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos nas opções apresentadas, na infraestrutura da contratante e, inclusive levando em consideração a logística e procedimentos para cumprimento dos protocolos de segurança sanitária, entende-se como mais adequado:

O formato apresentado pela Solução 2 para atendimento da demanda emergencial.

A solução 01 esbarra principalmente em questões físicas, visto que não há disponibilidade de área adequada para armazenamento e preparo das refeições e também da contratação de mão de obra terceirizada.

A solução 03, esbarra principalmente na questão do curto prazo, visto que demandaria mais tempo para organização da estrutura de mobiliário da área de self service, para acondicionamento das refeições e também da contratação de mão de obra terceirizada.

Quanto à solução 04, encontra limitação também em questões estruturais, visto que os espaços utilizados para servir o almoço também são utilizados para outras atividades e não possuem, atualmente, todos os requisitos para a prestação do serviço.

7. Descrição da solução como um todo

Contratação de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, transporte e distribuição de refeições para os alunos.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O quantitativo máximo de refeições, com o aporte do subsídio, será estimado conforme o número de dias letivos previstos para oferta em caráter emergencial, multiplicado pelo número de alunos previstos para os Cursos Técnicos Integrados em 2022. O fornecimento de refeições ocorrerá 05 (cinco) vezes por semana, de segunda-feira a sexta-feira.

Excepcionalmente, poderá ser solicitado o fornecimento de refeições aos finais de semana, para atendimento de dias letivos ou ainda em eventuais cursos, palestras, seminários e eventos realizados pelos Campi. Nestes casos, a Contratada deverá ser formalmente comunicada pela Contratante com, no mínimo, 02 (dois) dias úteis de antecedência.

Sendo assim, o quantitativo máximo estimado para esta contratação em cada Campus será de:

| Campus | Nº de Alunos dos Cursos Integrados | Nº de dias letivos | Quantitativo máximo de refeições previstas |
|---------------|---|---------------------------|---|
| Muriaé | 531 | 44 | 23.364 |

As informações da tabela acima constituem-se em dados meramente estimativos, podendo variar para mais ou para menos, de acordo com o padrão de consumo e as dinâmicas de funcionamento da contratante, considerando que o histórico de consumo dos anos anteriores à Pandemia pode não refletir o cenário atual.

O percentual de adesão dos alunos matriculados é difícil de prever, uma vez que a pandemia do Coronavírus (Covid 19) causou prejuízos nas condições socioeconômicas das famílias dos alunos que ainda não podem ser mensurados.

Desta forma, pelos motivos alegados, **a empresa Contratada receberá os valores devidos pelas refeições efetivamente fornecidas mensalmente.**

1. 1. **Quantitativo e Histórico de Consumo para o Campus Muriaé**

O quantitativo previsto para 2022 será de 531 refeições, equivalente ao número de alunos matriculados nos Cursos Técnicos Integrados no Campus Muriaé:

- Agroecologia - 181
- Informática - 105
- Eletrotécnica - 106
- Mecânica - 104
- Meio Ambiente - 35

No último contrato do Campus Muriaé, considerou-se, para a estimativa da demanda, os 335 alunos matriculados à época do planejamento daquela contratação. Destes, 200 estudavam na Unidade Barra e 135 na Unidade Rural.

O Contrato n° 02/2020 previa uma quantidade total contratada de 49.000 refeições anuais, totalizando uma média diária de 245 refeições, sendo que 140 refeições diárias foram estimadas para Unidade Barra e 105 para a Unidade Rural.

Os quantitativos efetivamente consumidos nas duas Unidades entre 2018 e 2020 constam nas planilhas anexas.

Com as informações das tabelas anexas, depreendemos que, no ano de 2019, o quantitativo de refeições para as Unidades Barra e Rural chegou a 72,39% do previsto.

Destacamos que o fornecimento de refeições em 2020 foi interrompido devido a suspensão das aulas presenciais em decorrência da Covid 19.

Portanto, se não houver variação no percentual da demanda em relação à última contratação, a previsão de **adesão estará em torno 75%** dos 531 alunos matriculados em 2022. Desta forma, a demanda anual prevista para o Campus Muriaé, considerando o percentual de 75%, será de 400 refeições/dia em 2022, ou seja, serão aproximadamente 17.600 refeições, considerando os 44 dias letivos previstos nesta dispensa.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 254.667,60

As fontes de pesquisa, previstas no art. 5º da Instrução Normativa n° 73/2020, são:

“I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldepresos, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

§1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II.”

Dada a situação emergencial, foi utilizado o critério previsto no inciso IV e, assim, a metodologia para a obtenção do preço estimado foi a utilização do menor valor, conforme previsto no Art. 6º da INº 73, de 5 de agosto de 2020, o que pode ser verificado na tabela comparativa a seguir:

| Item | Cotação 1 | Cotação 2 | Cotação 3 | Cotação 4 | Cotação 5 | Preço de Referência |
|--|--|---|---|--|--|---------------------|
| 3 | <p>Top Quality Alimentação Ltda - CNPJ: 11.901.992/0004-97</p> <p>Valor unitário: R\$ 18,00</p> <p>Valor total: R\$ 420.552,00</p> | <p>S. Dos Santos Rabelo</p> <p>CNPJ: 22.679.018/0001-02</p> <p>Valor unitário: R\$ 14,90</p> <p>Valor total: R\$ 348.123,60</p> | <p>Maria Aparecida de Lima Pinho-ME</p> <p>CNPJ: 08638719-0001-64</p> <p>Valor unitário: R\$ 12,00</p> <p>Valor total: R\$ 280.368,00</p> | <p>Pedro Henrique Frota A. de Carvalho</p> <p>CNPJ: 35.807.713/0001-46</p> <p>Valor unitário: R\$ 14,00</p> <p>Valor total: R\$ 327.096,00</p> | <p>Missão Gourmet Ltda</p> <p>CNPJ: 32.286.210/0001-84</p> <p>Valor unitário: R\$ 10,90</p> <p>Valor Total: R\$ 254.667,60</p> | R\$ 10,90 |
| Valor máximo estimado para a contratação: R\$ 254.667,60 | | | | | | |

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O parcelamento da solução não se demonstra técnica e economicamente vantajoso para a Administração, devido a natureza do serviço a ser executado.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não verificou-se contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação ora proposta está plenamente alinhada aos planos instituídos pela entidade, visto que apresenta-se de forma expressa no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2021 - 2025). A política que visa atender as necessidades básicas de alimentação e apoio acadêmico consta no Capítulo III - Projeto Pedagógico Institucional nos subitens – Permanência e Êxito e Política de Assistência Estudantil. A presente contratação visa claramente atender este apontamento, principalmente no tocante à permanência estudantil.

Além disso, a contratação deste serviço está prevista no Plano Anual de Contratações 2022 do IF Sudeste MG, conforme relatórios anexos ao [processo](#).

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se com esta contratação:

- atender aos ditames do Plano de Desenvolvimento Institucional do IF Sudeste MG;
- cumprir os deveres relacionados à responsabilidade social;
- minimizar as condições de vulnerabilidade social dos discentes;
- contribuir para o melhor desempenho e favorecer o pleno êxito do discente;
- combater a evasão escolar estimulando a permanência dos discentes;

14. Providências a serem Adotadas

Não há necessidade de adaptação direta ao ambiente físico para início das atividades, tendo em vista que a solução apresentada como viável em cada campus é a adotada atualmente.

15. Possíveis Impactos Ambientais

A solução adotada para a contratação emergencial no campus Muriaé, por sua vez, precisará recorrer ao uso de materiais descartáveis (marmitex) para distribuição das refeições aos estudantes. Todavia, esta é a única solução viável neste momento, devido ao breve retorno das aulas.

Portanto, diante da necessidade do fornecimento imediato e com as condições adequadas de higiene e segurança no acondicionamento dos alimentos, rapidez na distribuição, além da

preservação das características dos alimentos, optou-se por esta forma de fornecimento para garantir a oferta das refeições aos discentes e atingir os objetivos da ação institucional, devidamente embasada nos documentos da instituição e em outros dispositivos legais.

A contratação também requer que a fornecedora exerça práticas de sustentabilidade, conforme disposto e orientado no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis – Advocacia-Geral da União.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando que os requisitos da contratação foram objetivamente definidos e a solução encontrada mostra-se adequada para o atendimento da necessidade, resta demonstrada a viabilidade da contratação na forma identificada neste instrumento.

17. Responsáveis

LEONARDO BERTHOLDO DE ASSIS

Professor EBTT/ Diretor de Desenvolvimento Educaonal

NATALINO DA SILVA DE OLIVEIRA

Professor EBTT / Diretor de Extensão, Pesquisa e Inovação

MARCELO FERREIRA CARNEIRO

Assistente de Aluno / Coordenador Geral de Assistência ao Educando

LUCIANA ROCHA ANTUNES DE PAIVA

Assistente de Aluno

EDUARDO LUIZ DE MORAES FERREIRA

Assistente de Aluno

VITOR FARAGE MACHADO DA ROCHA

Assistente de Aluno

CLÁUDIO CASADO LIMA

Assistente de Aluno

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 - Estimativa de Consumo.pdf (150.32 KB)

Anexo I - Estimativa de Consumo.pdf

Histórico de Consumo:

Os quantitativos efetivamente consumidos nas duas Unidades entre 2018 e 2020 seguem abaixo:

| Período 2018-20 | ALMOÇO - Unidade Barra (Previsão Anual: 28.000 refeições/ano; 140/dia) | | | | | | |
|------------------------------|--|--------------------|-------------------|--------------|--------------------|---------------------|------------------------------|
| | 2018 (190 dias) | 2019 (200 dias) | 2020 (17 dias) | Média Mensal | Média Dias Letivos | Média Refeições/Dia | Valor médio Mensal (RS 8,78) |
| fevereiro | 1333 | 1529 | 874 | 1245 | 9 | 138 | RS 10.934,03 |
| março | 2848 | 2390 | 2532 | 2590 | 17 | 152 | RS 22.740,20 |
| abril | 2528 | 2816 | | 2672 | 22 | 121 | RS 23.460,16 |
| maio | 2135 | 2791 | | 2463 | 20 | 123 | RS 21.625,14 |
| junho | 1763 | 2241 | | 2002 | 19 | 105 | RS 17.577,56 |
| julho | 999 | 1470 | | 1235 | 11 | 112 | RS 10.838,91 |
| agosto | 2572 | 2509 | | 2541 | 22 | 115 | RS 22.305,59 |
| setembro | 1916 | 2345 | | 2131 | 19 | 112 | RS 18.705,79 |
| outubro | 1954 | 2143 | | 2049 | 22 | 93 | RS 17.985,83 |
| novembro | 1507 | 1816 | | 1662 | 20 | 83 | RS 14.587,97 |
| dezembro | 301 | 319 | | 310 | 10 | 31 | RS 2.721,80 |
| Total | 19856 | 22369 | 3406 | 20898 | 191 | 108 | RS 183.482,98 |
| % de Adesão/dias de contrato | 74,65% | 79,89% | 143,11% | 74,64% | 95,50% | 77,12% | |

| Período 2018-20 | ALMOÇO - Unidade Rural (Previsão Anual: 21.000 refeições/ano; 105/dia) | | | | | | |
|------------------------------|--|--------------------|-------------------|--------------|--------------------|---------------------|------------------------------|
| | 2018 (190 dias) | 2019 (200 dias) | 2020 (17 dias) | Média Mensal | Média Dias Letivos | Média Refeições/Dia | Valor médio Mensal (RS 8,78) |
| fevereiro | 785 | 1046 | 874 | 902 | 9 | 100 | RS 7.916,63 |
| março | 1743 | 1601 | 791 | 1378 | 17 | 81 | RS 12.101,77 |
| abril | 1656 | 1690 | | 1673 | 22 | 76 | RS 14.688,94 |
| maio | 1210 | 1644 | | 1427 | 20 | 71 | RS 12.529,06 |
| junho | 1020 | 1330 | | 1175 | 19 | 62 | RS 10.316,50 |
| julho | 663 | 837 | | 750 | 11 | 68 | RS 6.585,00 |
| agosto | 1614 | 1534 | | 1574 | 22 | 72 | RS 13.819,72 |
| setembro | 895 | 1263 | | 1079 | 19 | 57 | RS 9.473,62 |
| outubro | 1473 | 1051 | | 1262 | 22 | 57 | RS 11.080,36 |
| novembro | 951 | 981 | | 966 | 20 | 48 | RS 8.481,48 |
| dezembro | 57 | 124 | | 90,5 | 10 | 9 | RS 794,59 |
| Total | 12067 | 13101 | 1665 | 12277 | 191 | 64 | RS 107.787,67 |
| % de Adesão/dias de contrato | 60,49% | 62,39% | 93,28% | 58,46% | 95,50% | 60,76% | |

Com as informações das tabelas acima depreendemos que, no ano de 2019, o quantitativo de refeições para as Unidades Barra e Rural chegou a 72,39% do previsto, conforme tabela abaixo.

| Quantidade Total – Unidade Barra e Rural | | | | | | | |
|--|--------------------|--------------------|-------------------|--------------|--------------------|---------------------|------------------------------|
| | 2018 (190 dias) | 2019 (200 dias) | 2020 (17 dias) | Média Mensal | Média Dias Letivos | Média Refeições/Dia | Valor médio Mensal (RS 8,78) |
| Quantidade | 31923 | 35470 | 5071 | 33174 | 191 | 172 | RS 291.270,65 |
| % de Adesão/dias de contrato | 68,58% | 72,39% | 121,75% | 67,70% | * | 70,11% | |



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

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP N° 31/2022 - MURCGASEDU (11.06.08.03)

N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Juiz de Fora-MG, 31 de Março de 2022

ETP42_2022_.pdf

Total de páginas do documento original: 21

(Assinado digitalmente em 31/03/2022 13:50)

CLAUDIO CASADO LIMA

ASSISTENTE DE ALUNO

1879819

(Assinado digitalmente em 31/03/2022 10:44)

EDUARDO LUIZ DE MORAES FERREIRA

ASSISTENTE DE ALUNO

1860394

(Assinado digitalmente em 31/03/2022 11:00)

LEONARDO BERTHOLDO DE ASSIS

DIRETOR

2859679

(Assinado digitalmente em 31/03/2022 13:20)

LUCIANA ROCHA ANTUNES DE PAIVA

ASSISTENTE DE ALUNO

2047703

(Assinado digitalmente em 31/03/2022 10:04)

NATALINO DA SILVA DE OLIVEIRA

DIRETOR

2133527

(Assinado digitalmente em 31/03/2022 10:48)

VITOR FARAGE MACHADO DA ROCHA

ASSISTENTE DE ALUNO

2031940

(Assinado digitalmente em 31/03/2022 09:57)

MARCELO FERREIRA CARNEIRO

COORDENADOR

2217753

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifsudestemg.edu.br/documentos/>
informando seu número: **31**, ano: **2022**, tipo: **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP**, data de
emissão: **31/03/2022** e o código de verificação: **961f260f63**