

# Estudo Técnico Preliminar 9/2023

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23232.000163/2023-69

## 2. Descrição da necessidade

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de MG, aqui representado pelo Campi Muriaé, possui cursos que são ofertados de forma integral, ou seja, que compreendem aulas nos períodos da manhã e da tarde. Muitos alunos não teriam a possibilidade de ir até as suas residências para poderem se alimentar no intervalo entre os turnos devido ao tempo exíguo entre eles e, junto a isso, os Campi estão localizados em áreas que não possuem lanchonetes e/ou restaurantes em seu entorno, o que dificulta o processo de alimentação para os alunos.

Assim, visando suprir a necessidade dos alunos de se alimentar de forma adequada e ainda a diminuição da evasão escolar, é que se faz necessária a realização da licitação para o fornecimento de refeições no Campi supracitados, dando condições para permanência desses jovens com baixo poder aquisitivo, que residem em outros municípios ou em bairros mais distantes.

Justifica-se a contratação do presente serviço visando, entre outros motivos, 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 que são uníssonos quanto à afirmação que o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia do 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.

Com esta contratação pretende-se disponibilizar à comunidade acadêmica dos cursos ofertados pelo campi Muriaé em período integral (matutino e vespertino) refeições prontas, de qualidade, a fim de permitir o pleno desenvolvimento das atividades.

Além disso, visa associar à qualidade do ensino ministrado, uma política inclusiva e eficaz, que cumpra os deveres relacionados à responsabilidade social, a fim de atender as necessidades básicas de alimentação e apoio acadêmico, contribuindo para o melhor desempenho e formação do discente, bem como, abolir ou minimizar ao extremo a evasão escolar.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção de Pesquisa e Extensão - Muriaé	Natalino da Silva de Oliveira

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Trata-se de necessidade de fornecimento de refeições para as Unidades Barra e Rural do Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais, Campus Muriaé:

**Endereço:** Avenida Coronel Monteiro de Castro, 550 - Bairro Barra  
Muriaé - MG - CEP: 36880-000

**Telefone:** (32) 3696 - 2850 - Unidade Barra

**Endereço:** Estrada do Sofocó, 1092 - Muriaé, MG, 36880-000

**Telefone:** (32) 3696 - 2650 - Unidade Rural

A contratação deve garantir o fornecimento de almoço, de segunda a sexta-feira, nos seguintes horários:

Unidade	Horário
Barra	10h50min a 13h
Rural	10h50min a 13h

Excepcionalmente, os horários poderão sofrer alterações, conforme a necessidade da Instituição, devendo a empresa ser informada com antecedência mínima de 01 (um) dia útil.

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.

## 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:

1. 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.
2. 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.
3. Resolução RDC nº 216/04 (Anvisa) - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
4. 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

### 5.1 Análise das soluções disponíveis

#### **SOLUÇÃO 1: CONTRATAÇÃO DE COZINHEIRO E AJUDANTE DE COZINHA (AUTOGESTÃO MISTA)**

Descrição: contratação de empresa que forneça mão de obra. A execução dos serviços neste modelo permite que a Instituição continue atuando como gestora da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

#### **Vantagens:**

##### **a) Maior autonomia do campus:**

- \* para gerir o fornecimento de refeições que são servidos em aos alunos;
- \* no controle sobre o cardápio, na qualidade e segurança microbiológica dos alimentos a serem servidos, uma vez que as nutricionistas responsáveis técnicas pertencem ao quadro efetivo do campus;
- \* no controle de todos os processos, inclusive sobre os custos, desde a aquisição de matéria-prima até a distribuição das refeições aos alunos.
- \* para propor e executar mudanças, como por exemplo tipo de cardápio, horário de distribuição, etc.

##### **b) Maior compromisso no atendimento à legislação do PNAE, especialmente quanto à aquisição de produtos da agricultura familiar.**

No Brasil, a alimentação escolar faz parte do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e é um direito garantido a todos os alunos matriculados na educação básica da rede pública. O Programa tem como diretrizes,

entre outras, o fornecimento de alimentação saudável e adequada fazendo uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, de acordo com a faixa etária e o estado de saúde dos estudantes.

A Lei Nº 11.947/2009 também estabelece que, no mínimo 30% dos recursos repassados pelo FNDE sejam destinados à aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar (BERCHIN et al., 2019), tornando o Programa um importante segmento institucional de fortalecimento da agricultura familiar (SARAIVA et al., 2013).

#### **Desvantagens:**

a) esta solução acarreta para a instituição responsabilidades as quais o campus precisa se organizar adequadamente, uma vez que a autogestão demanda: organização e ampliação da estrutura física e equipamentos, realização de processos de compra de gêneros alimentícios e contratação de mão de obra;

b) Espaço físico, equipamentos e utensílios

O Campus Muriaé não possui a estrutura física necessária para a produção e distribuição das refeições aos alunos por meio de uma cozinha industrial e não dispõe de áreas de recepção e armazenamento seco e frio (câmaras frias), pré-preparo, cocção e salão de refeições, entre outros. Além de uma estrutura física não adequada, não possui os equipamentos e utensílios necessários, como fogão industrial, forno combinado, painéis industriais, pass through frio e quente, chapa bifeteira, descascador de tubérculos, máquina de lavar louças e balcão self service quente e frio, entre outros.

c) Custo do gerenciamento de um contrato com fornecimento contínuo de mão-de-obra;

d) Além disso, o Campus Muriaé não possui Nutricionista em seu quadro de servidores, profissional que detém conhecimento técnico sobre as questões legais e operacionais para a prestação do serviço conforme disposto neste modelo proposto.

#### **SOLUÇÃO 2: CESSÃO DE ESPAÇO PARA EXPLORAÇÃO DE TERCEIROS.**

Descrição: contratação de empresa que utilize o espaço físico da Unidade de Alimentação e Nutrição do campus Muriaé para produzir e distribuir refeições aos alunos do campus.

**Vantagens:** redução dos obstáculos de gestão enfrentados pela instituição uma vez que são repassados para a empresa contratada a responsabilidade sobre o processo de produção de refeições.

**Desvantagens:** esta solução tem sido utilizada em instituições que possuem estrutura física disponível, porém não há disponibilidade de equipamentos, utensílios e mão de obra. Entretanto, essa não é a realidade do IF Sudeste MG /Campus Muriaé; além disso, esta solução acarreta menor autonomia do campus;

#### **SOLUÇÃO 3: CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE EMPRESA QUE FORNEÇA REFEIÇÕES TRANSPORTADAS, SERVIDAS COMO SELF-SERVICE**

Descrição: Contratação de empresa que produz refeições em sua sede e transporte diariamente as refeições já prontas para as dependências da instituição onde serão expostas em balcões térmicos e porcionadas no ato do consumo.

**Vantagens:** redução dos obstáculos de gestão enfrentados pela instituição uma vez que é repassada para a empresa contratada a responsabilidade sobre todo o processo de produção e distribuição de refeições.

**Desvantagens:** a solução 3 defronta-se com desvantagem preocupante, por impactar diretamente em questões relacionadas à saúde humana. Na modalidade de fornecimento de refeições transportadas, além dos riscos de contaminação microbiológica, física e/ou química inerentes ao processo de produção, soma-se a estes, os riscos relacionados ao transporte dos alimentos como:

\* Desenvolvimento microbiano por exposição do produto, durante um tempo excessivo a uma temperatura elevada na carga ou descarga, e por inadequada manutenção da temperatura durante o transporte;

\* Contaminação física devido à má manutenção da estrutura do veículo/contentor de transporte;

\*Contaminação química resultante da presença de substâncias contaminantes, incluindo odores;

\* Contaminação (microbiológica e/ou física e/ou química) devido à falta de higiene dos veículos de transporte ou dos locais de carga e/ou descarga.

Somadas a estas desvantagens, ainda se enfrentam problemas como:

- \* Alterações de sabor;
- \* Limitação quanto aos tipos de preparações possíveis de oferecer, objetivando preservar a apresentação das refeições;
- \* Dificuldades relativas à fiscalização e manipulação da matéria-prima utilizada no preparo das refeições já que as refeições são preparadas na sede da empresa e não na instituição;
- \* Necessidade de definição antecipada do número de refeições, causando transtornos nos casos de o quantitativo não atender ao previsto.

A modalidade de refeição transportada é uma alternativa complexa. Por estar diretamente ligada a questões relacionadas à saúde humana, não pode ser tratada como um simples processo de deslocamento de cargas. Os alimentos são sensíveis e exigem uma série de cuidados para se manterem aptos ao consumo até chegarem ao consumidor.

#### **SOLUÇÃO 4: CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE EMPRESA QUE FORNEÇA REFEIÇÕES TRANSPORTADAS EMBALADAS EM MARMITEX**

Descrição: contratação de empresa que entregue diariamente, nas dependências das Unidades Barra e Rural da Instituição, as refeições já prontas e devidamente porcionadas e embaladas em vasilhames individuais tipo marmitex, de acordo com o número de refeições solicitado.

A solução 04 engloba todos os apontamentos descritos na solução 3. Somado a estes, podemos apontar aspectos que tornam a solução 4 ainda mais limitante como:

- \* grande volume de resíduos gerados (marmitex);
- \* alteração da disposição dos alimentos contidos na embalagem marmitex devido ao transporte, comprometendo a apresentação visual e conseqüentemente a percepção do aluno em relação à refeição;
- \* insatisfação do aluno diante da impossibilidade de escolher a quantidade e qualidade do que vai comer, uma vez que o aluno receberá sua refeição previamente porcionada;
- \* desperdício de alimentos pela impossibilidade de estabelecer uma porção adequada para todos os alunos;
- \* porção em quantidade insuficiente de alimentos para alunos que possuem maior demanda energética.

Diante do explicitado, consideramos que esta solução mais adequada à realidade do Campus é a **SOLUÇÃO 03**.

O Campus Muriaé possui estrutura física apropriada apenas para comportar os balcões térmicos, bem como para realização do porcionamento e distribuição das refeições aos usuários. Por estes motivos, torna-se a opção mais adequada.

Além disso, a adoção do fornecimento de refeições no formato self-service, em vez de quentinhas (marmitex), tem cunho pedagógico e evita desperdício de alimentos, conforme constatado em contratos anteriores. Por ser um público muito específico no que diz respeito aos gostos e hábitos alimentares, jovens e adolescentes, grande quantidade de alimentos era desperdiçada diariamente.

Todavia, será facultado à empresa contratada para prestação deste serviço no Campus Muriaé o fornecimento da alimentação em embalagens tipo Marmitex nos seguintes casos:

- \* períodos de férias escolares;
- \* caso a demanda prevista pela comunidade acadêmica, como discentes, servidores, terceirizados e demais pessoas com atividade nas dependências do IF Sudeste MG, não exceda a 20 (vinte) refeições/dia.

## **7. Descrição da solução como um todo**

Contratação de empresa especializada em serviços de preparo, transporte e distribuição de refeições prontas, que serão fornecidas para o almoço dos discentes e da comunidade acadêmica, servidas na modalidade self-service/buffet, nas Unidades Barra e Rural do IF Sudeste MG - Campus Muriaé.

A contratada deve disponibilizar pessoal suficiente e devidamente capacitado para o preparo, transporte e distribuição das refeições. O preparo dos alimentos em todas as suas etapas deverá ser executado por pessoal capacitado em boas práticas da Vigilância Sanitária.

O fornecimento de almoço deverá ocorrer nos 200 dias letivos em cada ano de vigência do contrato.

O prazo de vigência do contrato será de 12 meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

O contrato terá sua execução iniciada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para o início da prestação dos serviços.

A Contratada deverá apresentar ao fiscal do contrato, no máximo 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato ou até a data de início da execução do serviço:

**- Alvará de localização e funcionamento do estabelecimento;**

**- Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) e Certificado Sanitário do Veículo** utilizado para transportar os alimentos do endereço da Contratada até às Unidades Barra e Rural, expedidos 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).

A empresa também será responsável por encaminhar aos fiscais dos contratos este documento sempre que for renovado.

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, bem como 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 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.

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. 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. Variações qualitativas ou substituição de itens aprovados para os cardápios semanais só serão permitidas quando aprovadas formalmente pelo Gestor do Contrato.

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.

Em Muriaé as refeições prontas deverão ser transportadas em caixas térmicas do tipo "hotboxes" devidamente limpas, higienizadas e fornecidas pela contratada, garantindo a preservação da refeição, a temperatura e o fechamento eficiente para evitar o escape do alimento.

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.

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.

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 encontram-se anexo a este documento.

Os consumidores serão divididos em 03 (três) grupos:

\* Grupo A: Discentes dos Cursos Técnicos Integrados; Discentes dos Cursos Técnicos Subsequentes, Estudantes de Cursos Superiores, Estudantes de Pós - Graduação.

\* Grupo B: demais colaboradores (Docentes, Técnicos Administrativos, Estagiários conveniados, Funcionários Terceirizados;

\* Grupo C: Alunos participantes de eventos e atividades nas dependências do IF Sudeste MG e demais usuários;

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 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 processo licitatório 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.

Os equipamentos, como balcões de distribuição - aquecidos e/ou resfriados, bem como os utensílios, como pratos e talheres, necessários e suficientes à distribuição e ao consumo dos alimentos, serão de propriedade da empresa contratada, assim como os descartáveis a serem disponibilizados durante a distribuição das refeições.

Também será de responsabilidade da contratada, a limpeza dos utensílios e do ambiente usado na distribuição e consumo do alimento e o acondicionamento do lixo gerado na atividade desenvolvida.

## 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 do ano corrente multiplicado pelo número médio de alunos dos Cursos Técnicos Integrados em 2023 que usufruem do serviço atualmente.

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 pelo Campus. Nestes casos, a Contratada deverá ser formalmente comunicada pela Contratante com, no mínimo, 02 (dois) dias úteis de antecedência.

A Contratante deverá comunicar à Contratada os períodos de férias dos discentes, nos quais não ocorrerá a entrega das refeições.

Se o quantitativo máximo estimado para esta contratação fosse baseado no número de alunos, a previsão do total de refeições servidas anualmente seria de:

Campus	Nº de Alunos dos Cursos Integrados	Nº de dias letivos	Quantitativo máximo de refeições previstas
Muriaé	453	200	90.600

As informações da tabela acima constituem-se em dados que devem ser avaliados em consonância com o padrão de consumo e as dinâmicas de funcionamento da contratante, considerando que o histórico de consumo de 2022 e dos anos anteriores à Pandemia.

Além disso, a demanda pode variar conforme algumas situações, como períodos de férias e recessos escolares, mudanças na política Institucional, abertura de novos cursos.

#### Quantitativo e Histórico de Consumo para o Campus Muriaé

Atualmente, o Campus Muriaé possui **453 alunos** matriculados em seus cursos técnicos integrados, sendo:

<b>Cursos</b>	<b>Alunos 2023</b>
Agroecologia	107
Informática	98
Eletrotécnica	93
Mecânica	94
Meio Ambiente	61
<b>Total</b>	<b>453</b>

No penúltimo 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 nº 02/2018 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.

Em 2022, a demanda foi prevista para os 531 alunos matriculados.

Na tabela abaixo é possível visualizar um aumento do consumo médio de refeições nas Unidades Barra e Rural do Campus Muriaé, a partir do levantamento do histórico de consumo do último contrato e do contrato atual e obtivemos o seguinte consumo médio de refeições diárias:

<b>Ano</b>	<b>Refeições</b>	<b>Dias Letivos</b>	<b>Média</b>
<b>2018</b>	31.923	190	168
<b>2019</b>	35.470	200	177
<b>2020</b>	5.071	17	298
<b>2022</b>	20.084	103	195
<b>2023</b>	4.365	16	273

Até o mês de janeiro de 2023, o Contrato 26/2022, conforme disposto na tabela abaixo, teve consumo médio diário de **172 refeições**, mantendo o quantitativo constante em relação ao Contrato 02/2018.

<b>QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES FORNECIDAS - CONTRATO 026/2022</b>					
	Barra	Rural	Sub-total	Dias executados	Quantidade media diária
MÊS DE JUNHO E JULHO/2022	3.472	1.608	5.080	24	212
AGOSTO	1.901	787	2.688	12	224
SETEMBRO	2.404	1.433	3.837	19	202
OUTUBRO	2.145	716	2.861	13	220
NOVEMBRO	2.110	1.080	3.190	18	177
DEZEMBRO	1.873	555	2.428	17	143
JANEIRO	266	-	266	15	18

Total	14.171	6.179	20.350	118	172

Todavia, houve um aumento na demanda após o início do ano letivo de 2023 no Campus Muriaé:

Data	Quantidade total diária de refeições
27/02/23	276
28/02/23	250
01/03/23	279
02/03/23	270
03/03/23	265
06/03/23	272
07/03/23	293
08/03/23	274
09/03/23	286
10/03/23	254
13/03/23	241
14/03/23	271
15/03/23	278
16/03/23	280
20/03/23	274
21/03/23	302
<b>Média total</b>	<b>273</b>

Desta forma, a direção definiu que o quantitativo previsto para esta contratação será de **453 refeições/dia**, foi definido com base **no total de alunos matriculados nos cursos técnicos integrados atualmente**. Todavia, aconselhamos a empresa que se atente à média de consumo nos dois contratos anteriores, sendo que será pago pela Administração à Contratada apenas o que for efetivamente consumido, deduzido o valor pago pelos usuários.

A previsão para o início do fornecimento das refeições aos alunos nesta contratação é **26/06/2023**.

## 9. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 1.345.410,00

O custo total estimado da contratação considera:

- > a demanda estimada: 200 refeições/dia;
- > servidas durante os 200 dias letivos por ano;
- > o valor unitário da refeição no contrato vigente;
- > a previsão de contrato inicial iniciando com 05 (cinco) anos, conforme previsto pela Lei 14.133/21
- > será pago pela Administração à Contratada apenas o que for efetivamente consumido, deduzido o valor pago pelos usuários.

Campus	Quantitativo máximo de refeições previstas para 200 dias letivos	Valor Máximo unitário por refeição	Valor Total Estimado para 01 ano



Muriaé	90.600	R\$ 14,85	R\$ 1.345.410,00
--------	--------	-----------	------------------

A Dotação Orçamentária será feita anualmente, com base no valor que será efetivamente pago pela Administração, ou seja, serão deduzidos os valores pagos pelos usuários (R\$ 3,00/refeição) à Contratada.

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

Apesar de ser de conhecimento da equipe de planejamento da contratação que o parcelamento é a regra para a realização de licitação, não demonstra técnica e economicamente viável para a solução escolhida neste processo.

Neste caso, a contratação única facilita a execução técnica, mantendo uma padronização do serviço prestado, além de auxiliar na fiscalização por parte do poder público, promovendo economia processual e contratual.

## 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 2023 do IF Sudeste MG (28/2023), conforme relatório disponível no processo e no site do PNCP (<https://pncp.gov.br/app/pca?pagina=1&orgaos=7035>).

## 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 no campus Muriaé é aquela que gera menos impacto ambiental, por usar a distribuição de refeições tipo “BUFFET”.

Além disso, a contratada observará a Resolução da Diretoria Colegiada nº 216, de 2004 da ANVISA, bem como legislação e/ou normas de órgãos da vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

A Contratada deverá adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto no 48.138, de 8 de outubro de 2003.

A Contratada deverá fornecer, aos empregados, os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços.

A Contratada deverá realizar atividades de conscientização dos seus funcionários para redução de consumo de energia elétrica, água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

A Contratada deverá empregar, preferencialmente, mão de obra local.

## 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

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](#).

**NATALINO DA SILVA DE OLIVEIRA**

Diretor De Pesquisa e Extensão

**MARCELO FERREIRA CARNEIRO**

Membro da comissão de contratação

## 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 - Modelo dos Tickets refeitório.pdf (26.72 KB)

**Anexo I - Modelo dos Tickets refeitório.pdf**

