

Estudo Técnico Preliminar 2/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23228.000371.2023-27

2. Descrição da necessidade

2.1 Uma política de ensino efetiva e inclusiva que cumpra os deveres relacionados à responsabilidade social, com de investimento em assistência, a fim de atender às necessidades básicas de moradia, **alimentação**, saúde, esporte, cultura e lazer, inclusão digital, transporte, apoio acadêmico entre outras condições, deverão estar relacionados à qualidade do ensino.

2.2 A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Quando falamos em alimentação coletiva, em especial a social ou institucional, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição adequada em termos qualitativos e quantitativos.

2.3 Para o ano de 2023, considerados os dias letivos, os Campi do IFAP, tais: Macapá e Laranjal do Jari estimaram a necessidade de 68.000 (Sessenta e oito mil) e 20.555 (Vinte mil, quinhentos e cinquenta e cinco) refeições, respectivamente, para ser utilizado no período de um ano, atendendo os alunos matriculados em cursos técnicos na forma integrada em tempo integral. Por este motivo existe a necessidade da oferta de refeições aos discentes, a preço subsidiados pelo IFAP, como política de estímulo à permanência na escola e minimização da taxa de evasão escolar.

2.4 Atualmente, o espaço destinado à instalação de um refeitório completo, nos Campi, não está finalizado, bem como não há disponibilidade de profissionais especializados para tal tarefa. Desta forma, encontrou-se como alternativa a contratação do serviço de refeições prontas pelo período necessário ao desenvolvimento e conclusão do espaço destinado ao refeitório. Assim, poderão vir a ser fornecidas as refeições, segundo o calendário escolar considerando aproximadamente 200 dias letivos de 2023, reservando-se a Cada Campi do IFAP o direito de adquirir o quantitativo que julgar necessário.

2.5 É importante notar que, o Programa de Alimentação adotado pelo IFAP constitui-se numa das condições fundamentais para a permanência na Instituição e para o desenvolvimento educacional dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, garantindo assim a concretização da Educação como direito de todos e dever do Estado tal como preconiza a Constituição Federal de 1988 e a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (9.394/96) as quais preveem o direito à educação bem como o direito ao acesso e permanência na escola.

2.6 Será adotado o Sistema de Registro de Preço – SRP, considerando as hipóteses previstas no inciso II e III do artigo 3º do Decreto 7.892/2013:

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;

III - quando for conveniente a aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo;

2.7. Além da conveniência de entregas parceladas, a aquisição refere-se ao atendimento da demanda de mais de um órgão: **Órgãos Participantes (UASG's 158159- campus Macapá e 158160- campus Laranjal do Jari).**

2.8 Em atenção a Portaria nº 13.623 de 10 de dezembro de 2019, por meio do Plano de Centralização de Contratações Públicas do IFAP, foram centralizadas todas as compras e contratações na Reitoria - sendo este o órgão gerenciador e os demais campi órgão participante. Cabe ressaltar que a centralização foi feita apenas quanto ao perfil de compras, sendo que cada unidade participante continua com autonomia orçamentária e financeira para empenho, celebração e execução contratual e pagamentos.

2.9 Além da justificativa acima, vale destacar algumas vantagens decorrentes deste procedimento licitatório, como: efetivar a contratação somente quando houver necessidade, ou seja, os órgãos participantes realizam um planejamento para o período de vigência determinado; proporciona a redução de número de licitações; as contratações ficarão mais ágeis, pois a licitação já está

realizada, as condições de execução estarão ajustadas, bem como os preços, respectivos fornecedores já estarão definidos; economia de escala que é obtida em razão do grande quantitativo licitado; maior transparência dos procedimentos adotados, pois são monitorados por todos os agentes envolvidos.

3. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|---|----------------------------------|
| Departamento de Assistência Estudantil Campus Macapá | Cristiane da Costa Lobato |
| COORDENAÇÃO GERAL DE ENSINO - campus Laranjal do Jari | Janderson Henrique Mota de Sousa |

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de natureza continuada, sem mão de obra exclusiva, para fornecimento de refeição preparada, conforme termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002, c/c art. 3º, II do Decreto nº 10.024/2019. Vide arts. 14 a 17 da IN SEGES/MP nº 5/2017.

4.2 As refeições deverão ser entregues pelo fornecedor de acordo com as condições previstas no Termo de Referência, Edital e demais anexos, para atendimento do objeto. A definição da demanda e do quantitativo dos itens foram analisados pelas unidades administrativas de cada campi participante.

4.2.1 A CONTRATADA deverá fornecer os alimentos nos endereços dos campi do IFAP, tais: Campus Macapá situado na BR 210, s/n, Km 3 - Bairro Brasil Novo - Macapá - AP, CEP: 69.909-398; e Campus Laranjal do Jari situado na Rua Nilo Peçanha, 1263 - bairro Cajari - Laranjal do Jari, CEP: 68.920-000.

4.2.2 O fornecimento deverá ocorrer de acordo com o calendário escolar. Eventuais alterações no calendário pré-estabelecido serão comunicadas à Contratada com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência.

4.2.3 A CONTRATADA deverá assumir a responsabilidade pela aquisição e custeio dos alimentos e seu preparo, equipamentos, materiais, pessoal, embalagem, transporte, fornecimento, e respectivos encargos, assim como por todas as providências e obrigações estabelecidas nas legislações vigentes que regulamentam os processos de embalagem, rotulagem, transporte, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, bem como critérios socioambientais pertinentes.

4.2.3.1 Para o perfeito funcionamento do serviço, o ideal é que a CONTRATADA disponibilize pelo menos: 1 (um) funcionário para o controle das refeições entregues e organização da fila dos discentes para recebimento das refeições; 3 (três) auxiliares de cozinha para realizar a montagem dos pratos, em razão da demanda diária e 1 (um) auxiliar de limpeza para realizar a limpeza do local utilizado, que não realize manipulação de alimentos e que esteja devidamente identificado, conforme previsão, a empresa deverá manter o local limpo antes, durante e após o almoço.

4.2.4 A medição dos serviços prestados ocorrerá mensalmente pelo fiscal do contrato. Estando em consonância com a contratação, será autorizada a emissão de nota fiscal para as devidas providências quanto ao pagamento.

4.2.5 Em hipótese alguma serão aceitos produtos e serviços com qualidade inferior às especificações técnicas. Em caso de identificação pela fiscalização, de alimentação fora dos padrões e inadequada para o consumo, a CONTRATADA deverá realizar a contraprova, enviando ao Laboratório Central de Saúde Pública do Amapá - LACEN, a amostra para análise do alimento em situação inadequada para consumo.

4.2.6 A CONTRATADA deverá manter amostras dos alimentos fornecidos e custear eventuais exames laboratoriais necessários por alguma indigestão dos consumidores. Além disso, quaisquer prejuízos de ordem salutar ocasionados pelas refeições deverão ser custeados pela CONTRATADA.

4.3 A duração inicial do contrato é 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.

4.4 Não há necessidade de transição gradual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.

4.5 O adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

4.6 Considerações gerais acerca das refeições e seu fornecimento contam na tabelas 1 abaixo.**Tabela 1: Considerações acerca do fornecimento das refeições****Considerações gerais**

I - A estimativa **diária** de fornecimento, conforme a quantidade de alunos matriculados em curso na forma integrada considerado o número de dias letivos estimados, por Campi, é a mencionada abaixo:

- Campus Macapá: 340

- Campus Laranjal do Jari: 190

II - O quantitativo de refeições diárias a serem fornecidas será estimado de acordo com a solicitação de cada Campi, onde o fiscal ou pessoa responsável formalmente designada deverá informar à Contratada o número de alunos diariamente. Tal solicitação por parte dos Campi deverá ocorrer até às 16h do dia anterior ao dia de aula/atividade acadêmica em que ocorrerá o fornecimento da refeição;

III - A Contratada deverá produzir as refeições no município onde se encontrar sediado o Campi Demandante do serviço, ou em municípios circunvizinhos, em raio de até 50 km (cinquenta) quilômetros de distância do município Sede, tendo em vista que a produção em localidade mais distante pode implicar na degradação ou comprometer a qualidade dos alimentos ofertados;

IV - A refeição deverá ser transportada de forma adequada, em veículos apropriados, fechados, limpos e higienizados, com capacidade de manter a conservação e propriedades dos alimentos, observado o código sanitário vigente;

V - As refeições deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos apropriados e prontas para serem distribuídas em balcões térmicos (estufas – quente e frio) específicos para o serviço de self-service;

VI - O horário do almoço deverá ser de 11h05min às 13h30min, podendo ser modificado conforme horário acadêmico. Devendo, a Contratada, chegar impreterivelmente com 30 minutos de antecedência para que seja feita a pesagem dos alimentos;

VII - Os cardápios oferecidos pela Contratada devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas, sendo elaborado pela Nutricionista da Contratada e submetidos à aprovação da Contratante;

VIII - O controle diário das refeições fornecidas também deverá ser feito pelo Departamento de Assistência Estudantil – DAES **ou Setor de Assistência Estudantil - SAE** de cada Campi demandante, através de registro da matrícula do aluno. E ainda, **pelo** fiscal do contrato e pelo representante da Contratante, através do número de pratos contados, **conforme o quantitativo previsto**, e distribuídos na hora da refeição;;

IX - A montagem do cardápio deve cumprir o prazo de 01 (um) mês de antecedência em comum acordo com a Contratante. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação do fiscal;

X - O cardápio deverá ser elaborado a partir da utilização de gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada;

XI - É vedada a aquisição de bebidas com baixo valor nutricional tais como refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares;

XII - É restrita a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semi-prontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição)

XIII - A Contratada deverá atender, com cardápio especial, aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, quando solicitado pela Contratante. Conforme Lei nº 11.947 de junho de 2009 e alterações, fica estabelecido que os estudantes que necessitem de atenção individualizada, em virtude de uma condição específica, o responsável técnico pela alimentação da empresa contratada deverá elaborar um cardápio especial, com base nas recomendações médicas e nutricionais, uma vez que este

aluno tenha passado por avaliação nutricional e receba encaminhamento de demanda nutricional diferenciada.

XIV - Não é permitida a chegada com atraso do almoço, assim como a mudança do cardápio ou alteração na qualidade dos ingredientes ou a falta de algum alimento dos itens do cardápio do dia antes do término da distribuição total a todos os alunos. Se houver imprevisto ou alteração deverá ser comunicado com antecedência e com justificativa cabível.

XV - Não é permitido o uso das instalações do IFAP para preparações das refeições. A empresa vencedora deverá ter sua própria cozinha industrial seguindo padrões técnicos do Departamento da Vigilância Sanitária-AP.

Normas de higiene

I - Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, observado, no mínimo:

- a) Conservar o uniforme sempre limpo e completo, composto, no mínimo, de gorro ou touca, bata, calça comprida, sapato ou bota, avental, luvas de proteção, máscara obrigatório;
- b) Qualquer funcionário que for transitar pelo refeitório/local de fornecimento das refeições deverá proteger os cabelos;
- c) Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;
- d) Não levar para o refeitório/local de fornecimento das refeições objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, etc;
- e) É terminantemente proibido fumar dentro do refeitório/local de fornecimento das refeições;
- f) É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório/local de fornecimento das refeições.
- g) Os uniformes serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição;

II - É também de responsabilidade da empresa disponibilizar todo material de limpeza – guardanapo, toalhas descartáveis, detergente para lavagem das mãos, além de sacos plásticos resistentes de 200 litros para acondicionamento do lixo, lixeiras com separação de resíduos sólidos, cascas de frutas e descartáveis, álcool gel e líquido, no que couber. Toda a limpeza da área após refeição é de responsabilidade da Contratada;

III - Observar demais normas que sejam incluídas no Edital e seus anexos.

Condições de utilização das instalações e mobiliário do IFAP

I - A licitante vencedora receberá as instalações, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com as adequações necessárias à execução dos serviços;

II - Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da Contratante, sobre a utilização das dependências e horários estipulados.

III - As atividades exercidas pela Contratada não poderão prejudicar as atividades fim ou o funcionamento da Contratante;

IV - Fica vedado à licitante vencedora a sublocação dos serviços objeto desta licitação;

V - A licitante vencedora deverá manter as instalações destinadas à operacionalização das atividades, em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes.

Mobiliários, equipamentos e utensílios

I - A Contratada deverá se responsabilizar pela aquisição de todos os equipamentos e utensílios necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto da presente contratação, bem como sua manutenção;

II - A Contratada, **se necessário**, deverá fornecer mesas e cadeiras para atender no mínimo 60 alunos por vez para os Campi Macapá e Laranjal;

III - A Contratada deverá disponibilizar pratos de vidro ou porcelana, talheres, conchas e cubas de inox, para distribuição das refeições, promovendo o acondicionamento, armazenamento e refrigeração adequada das frutas no local onde será servida a refeição;

IV - A Contratada deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, apresentando, sempre que solicitado pela Fiscalização da Contratante, amostras de:

- a) Copo descartável, em material plástico, atóxico, 300 ml;
- b) Guardanapo, branco;
- c) Palito de dente.
- d) entre outros materiais descartáveis necessários para a adequada prestação do serviço.

V - Fornecer recipiente atóxico, de fácil limpeza e sanitização, de material não poroso ou material descartável com capacidade mínima de 500 ml, para água e suco, com tampa;

VI - Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo, no que couber;

VII - Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes ou outro meio adequado;

VIII - A Contratada deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa ou similar, panos de copa, refeitórios/local de fornecimento das refeições e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Diante dos requisitos mínimos da contratação, após pesquisa de mercado, foi possível identificar a existência de um número significativo de empresas que prestam os serviços objeto deste ETP nestas condições, a exemplo dos fornecedores pesquisados durante a pesquisa de preços, conforme abaixo:

| FORNecedor | CNPJ |
|-----------------------------|--------------------|
| JOELSON PIMENTEL DOS SANTOS | 00.477.520/0001-90 |
| SUELI ROCHA DE SOUZA EIRELI | 04.041.276/0001-79 |
| CORREA E MIRANDA LTDA | 18.686.739/0001-64 |

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas (almoço) ao corpo discente do IFAP - Campus Macapá e Campus Laranjal do Jari, em que a empresa contratada deverá ter responsabilidade pela aquisição e custeio dos alimentos e seu preparo, equipamentos, materiais, pessoal, embalagem, transporte, fornecimento, e respectivos encargos, assim como por todas as providências e obrigações estabelecidas nas legislações vigentes que regulamentam os processos de embalagem, rotulagem, transporte, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, bem como critérios socioambientais pertinentes.

6.2 A tabela 2 abaixo aponta as especificações detalhadas e mínimas acerca da composição das refeições a serem fornecidas aos discentes.

Tabela 2: Composição mínima das refeições

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

I - O *per capita* total do prato pronto para servir ao aluno não deverá ser inferior a 600 gramas, observado o ADENDO I deste termo (sugestão de cardápio mensal).

II – Fornecer feijão preto, marrom, verde, branco de 1ª qualidade, tipo 1, com *per capita* de 150 gramas ou mais, já cozido, com proporção de 20% de vegetais acrescidos (mínimo dois tipos), como batata, jerimum com casca, cenoura, couve, repolho, quiabo, maxixe, não deve ser adicionado de carnes. Exceto uma vez no mês ou como preparação em dia especial poderá sair uma feijoada.

III - Arroz branco, parbolizado, integral, da terra, de 1ª qualidade, tipo 1, com *per capita* de 180 gramas ou mais, já cozido. O arroz deverá ser refogado com sal, alho, cebola, pouco óleo e alternar com cenoura, couve, brócolis, espinafre entre outros vegetais, colocar linhaça triturada ou gergelim.

IV - Carnes vermelhas (alcatra, patinho, contra filé, filé, coxão mole), filé de frango, filé de peixe de 1ª qualidade sem espinhas, Carne de sol assada de 1ª – patinho, alcatra, coxão mole. Qualquer carne deve ser sem osso e sem pele. Carnes nas preparações de bife ou filé de frango grelhado, assado, cozido com um *per capita* mínimo de 130 gramas já preparados e cozidos. Ou 200-250 gramas quando a preparação envolver carboidratos como lasanha, panquecas, tortas, suflê, que pode ser com frango, carne moída, queijo e presunto na quantidade da proteína de 60 gramas ou mais. Estrogonofe, carnes picadinhas com legumes, frango desfiado, frango cozido tipo salpicão ou creme de frango – *per capita* de 250 gramas. Carne moída de 1ª qualidade (as mesmas citadas acima) para preparação de bolinhos, almôndegas, nestas preparações a receita poderá ser acrescida de 20% de proteína texturizada de soja, em média a preparação ser acima de 120 gramas já cozidas. Quando o cardápio for com carne moída, fica proibida a empresa Contratante comprar a carne já moída de terceiros, a carne deverá ser comprada inteira (que poderá ser músculo) e moída no local. Todas as preparações são de *per capita* já prontos para serem servidos aos alunos.

V - Farinha de mandioca na forma de farofa – 40 gramas, já pronta, que deverá ser com alho, cebola, óleo e opcional com proteína de soja.

VI - Saladas – vegetais crus e cozidos. As saladas cruas devem ser a partir de 60 gramas e as cozidas a partir de 120 gramas já pronta. Na composição das cruas deve ter, no mínimo, 3 vegetais com combinações diferentes, acelga, alface americana e cresa, tomate, pepino, cenoura ralada, couve-flor, entre outros. As cozidas devem ter no mínimo dois vegetais, batata, cenoura, chuchu, beterraba, brócolis, abobrinha, berinjela, vagem, entre outros. Todas as saladas cruas devem vir temperadas com azeite extra virgem puro, vinagre de maçã, orégano e as cozidas com salsa, coentro e 1 vez em 15 dias com maionese.

VII - Massa/Macarrão- Tipo espaguete deve ser preparado com molho de tomate ou com alho e óleo, com *per capita* de 120 gramas ou mais já cozido. O macarrão deve ser oferecido no mínimo duas vezes por semana.

VIII – Deverá Incluir frutas (laranja, tangerina, goiaba, melão, abacaxi, banana, maçã, entre outras) com *per capita* mínimo de 200 gramas sem casca; utilizar frutas da época e que estejam sempre prontas para consumo, ou seja, nem verde nem madura demais, ou azeda. As frutas devem ser ofertadas, no mínimo, três vezes por semana. Em casos específicos, a critério do Campus demandante, o fornecimento das frutas poderá ser em período menor que o mencionado.

IX - Deverão ser servidos, em todas as refeições, sucos naturais das frutas ou polpa (não industrializados) com diluição de 50% com *per capita* de 200-250 ml. Em casos específicos, a critério do Campus demandante, o fornecimento dos sucos poderá ser em período menor que o mencionado.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A estimativa foi definida com base no descrito nas solicitações de contratações de cada campi participante, os quais fizeram seus levantamentos considerando o número de alunos dos cursos integrados, bem como dias letivos 2023 e contratação anterior, conforme tabela a seguir:

| SERVIÇO | DESCRIÇÃO | UND MEDIDA | QUANTIDADE | LOCAL EXECUÇÃO |
|--------------------|--|------------|------------|--|
| REFEIÇÃO DE ALUNOS | Fornecimento de refeições prontas- Fornecimento de refeições prontas (almoço) para os alunos de curso técnico na forma integrada, no padrão self-service, com acondicionamento apropriado em estufas (quente/frio) - MACAPÁ-AP | REFEIÇÃO | 68.000 | BR 210, s/n, Km 3 - Bairro Brasil Novo - Macapá - AP, CEP: 69.909-398 |
| REFEIÇÃO DE ALUNOS | Fornecimento de refeições prontas- Fornecimento de refeições prontas (almoço) para os alunos de curso técnico na forma integrada, no padrão self-service, com acondicionamento apropriado em estufas (quente/frio) - LARANJAL DO JARI-AP | REFEIÇÃO | 20.555 | Rua Nilo Peçanha, 1263 - bairro Cajari - Laranjal do Jari, CEP: 68.920-000 |

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.473.008,64

8.1 Informamos que todo o procedimento administrativo utilizado para a realização da pesquisa de preços do presente processo foi fundamentado e instruído conforme as INSTRUÇÕES NORMATIVAS Nº 73 de 05/08/2020 do Ministério da Economia, além de entendimentos do TCU constantes nos Acórdãos nº 2318 de 03/09/2014 – Plenário, e 2816 de 22/10/2014 – Plenário, observada ainda a IN 65 de 07 de julho de 2021 – ME.

8.2 Desta forma, em atendimento ao disposto no parágrafo 1º do Art. 5º IN 73, justificamos que utilizamos a ferramenta Banco de Preços, a qual disponibiliza, de maneira rápida e didática, os preços resultantes das licitações de órgãos federais e outros entes da administração pública, o que foi suficiente para alcance da média de preços adequada para a demanda.

QUADRO DE PREÇOS ESTIMADOS

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UND | QUANT | PREÇO UNIT | PREÇO TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL |
|--------------------|--|----------|--------|------------|------------------------------|
| 1 | Fornecimento de refeições prontas (almoço) para os alunos de curso técnico na forma integrada, no padrão self-service, com acondicionamento apropriado em estufas (quente/frio) para o Campus Macapá | REFEIÇÃO | 68.000 | R\$ 16,28 | R\$ 1.107.266,67 |
| 2 | Fornecimento de refeições prontas (almoço) para os alunos de curso técnico na forma integrada, no padrão self-service, com acondicionamento apropriado em estufas (quente/frio) para o Campus Laranjal do Jari | REFEIÇÃO | 20.555 | R\$ 17,79 | R\$ 365.741,97 |
| TOTAL GERAL | | | | | R\$ 1.473.008,64 |

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A realização de licitação por itens ou lotes, está prevista no art. 23, §1º, da Lei n.º 8.666/93: § 1º As obras, serviços e compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

9.2. Portanto, esta contratação adotará o parcelamento em itens.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não há neste Órgão contratações correlatas e/ou interdependentes para o objeto da presente contratação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A contratação pretendida está alinhada à:

| Plano de Ação 2023 | |
|--------------------|---|
| Eixo | INFRAESTRUTURA |
| Dimensão | SUSTENTABILIDADE FINANCEIRA |
| Ação | ESTABELECIMENTO DE CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DA AGENDA DE COMPRAS 2023 PELA PROAD E DEAP'S |
| Justificativa | MAIOR EFICIÊNCIA E TRANSPARÊNCIA DOS PROCESSOS DE AQUISIÇÕES/CONTRATAÇÕES |

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Espera-se obter os seguintes resultados com a presente contratação:

- 12.1.1 Atender as necessidades nutricionais dos estudantes;
- 12.1.2 Manter a qualidade das atividades de ensino, pesquisa e extensão;
- 12.1.3 Reduzir a evasão escolar;
- 12.1.4 Colocar em prática os valores aos quais a Instituição está vinculada;
- 12.1.5 Buscar alternativas que possam amenizar as dificuldades enfrentadas pelas famílias de baixa renda, visando, dentro de suas possibilidades, atender aos princípios da isonomia e da dignidade da pessoa humana.
- 12.1.6 Demonstrar a importância da sinergia nos ambientes organizacionais.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Para contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas (almoço) aos alunos dos campi Macapá e Laranjal do Jari, são indispensáveis algumas providências e adaptações pela administração, as quais encontram-se a seguir relacionadas:

13.1.1 Nos refeitórios, onde serão prestados os serviços de fornecimento do almoço, existem mobiliário (cadeiras e mesas) próprias dos campi, e os gestores colocarão à disposição da contratada, conforme cada um decidir, para o que a empresa, havendo necessidade, deverá complementar com cadeiras e mesas de custo próprio.

13.1.2 Os campi farão o acompanhamento e controle dos mobiliários e área destinada à prestação dos serviços, de maneira a fiscalizar sua utilização e conservação.

13.1.3 Todos os materiais, equipamentos e utensílios, fornecidos pela contratada, deverão estar em perfeito estado de funcionamento, realizando manutenção preventiva dos mesmos, substituindo com frequência necessária para garantir qualidade do serviço prestado.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

Quanto ao uso racional da água:

a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo a contratada atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas.

b) Identificar e corrigir possíveis vazamentos.

c) Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos. Na falta de abastecimento, caso solicitado pela administração, providenciar aquisição de água potável, a fim de que a produção e distribuição das refeições não sejam interrompidas. A empresa fornecedora desse abastecimento deverá ter licenciamento sanitário conforme legislação vigente.

Quanto à eficiência energética.

a) A contratada deve desenvolver junto aos seus funcionários programas de racionalização do uso de energia.

b) Verificar com periodicidade os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de eventuais chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem indicar sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

c) Sugerir à contratada, locais e medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outros.

Quanto ao gerenciamento de resíduos sólidos.

a) A contratada deve responsabilizar-se pela destinação final ambientalmente adequada de resíduos e pela disposição final ambientalmente adequada de rejeitos gerados nas atividades objetos deste Termo de Referência, de acordo com as disposições da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010).

b) A contratada deverá realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados, destinando-os, preferencialmente, às associações e cooperativas de catadores de materiais recicláveis, nos termos do que dispõe legislação específica.

c) Os resíduos sólidos deverão ser devidamente acondicionados de acordo com a sua natureza, sendo os resíduos sólidos de origem alimentar armazenados temporariamente sob refrigeração, em câmara própria existente na edificação, até o momento de sua remoção.

d) Nas etapas de planejamento, aquisição de gêneros e produção do cardápio diário deverá ser observada a possibilidade de aproveitamento ao máximo dos alimentos, a partir da utilização de técnicas específicas para cada etapa do processo produtivo das refeições.

e) Objetivando minimizar os impactos negativos pela disposição inadequada de óleos e gorduras diretamente na rede de esgotos, a contratada deverá providenciar destinação final ambientalmente adequada a estes úmidos, a exemplo de encaminhamento às cooperativas e/ou empresas que os transformem em produtos comercializáveis.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A equipe declara viável a contratação conforme análise procedida do e

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](#).



Documento assinado digitalmente
LARISSA SUSSUARANA BATISTA
Data: 27/03/2023 15:30:49-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

LARISSA SUSSUARANA BATISTA

Diretora DEAP campus Macapá



Assinou eletronicamente em 27/03/2023 às 15:26:53.



Documento assinado digitalmente
MARCIO LUIS GOES DE OLIVEIRA
Data: 27/03/2023 15:36:53-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

MARCIO LUIS GOES DE OLIVEIRA

Administrador

CRISTIANE DA COSTA LOBATO

Diretora de Assistência Estudantil

Documento Digitalizado Público

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - RETIFICADO APÓS PARECER PROJUR

Assunto: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - RETIFICADO APÓS PARECER PROJUR
Assinado por: Marcio Oliveira
Tipo do Documento: ANEXO
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Marcio Luis Goes de Oliveira, ADMINISTRADOR**, em 29/03/2023 12:06:10.

Este documento foi armazenado no SUAP em 29/03/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifap.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 63294

Código de Autenticação: d6915fc501

