

# Estudo Técnico Preliminar 17/2021

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23266.002330/2021-57

## 2. Descrição da necessidade

Prestar suporte aos estudantes do IFCE campus Iguatu através da oferta de alimentação escolar (lanche e almoço), segundo determina o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), 2022.1, contribuindo para o rendimento cognitivo dos mesmos durante o processo de aprendizagem.

1. Ressaltamos que os quantitativos descritos para efeito de cálculo serão os mesmos utilizados no processo SEI n. 23266.002330/2021-57.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Assistência Estudantil	Ana Ioneide de Souza Bandeira Pereira

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O serviço terá natureza emergencial continuada, conforme Declaração de Serviços Continuados emitido pela Reitoria do IFCE, havendo necessidade de duração prolongada do contrato, posto que sua interrupção poderá causar transtornos, comprometendo as condições de trabalho nos diversos setores do IFCE - campus Iguatu. Acrescentamos que a contratação em estudo atende aos preceitos estabelecidos pelo TCU e o Art. 15 da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017, quando este afirma que o que determina esta necessidade de continuidade é sua essencialidade para assegurar a integridade do patrimônio público de forma rotineira e permanente ou para manter o funcionamento das atividades finalísticas do ente administrativo, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.” (TCU. Acórdão nº 132/2008. Segunda Câmara. Relator: Ministro Aroldo Cedraz. Data do julgamento: 12/02/2008).

### 4.2. Duração Inicial do Contrato:

4.2.1. Será celebrado contrato com a adjudicatária, com vigência de 6 (seis) meses, de acordo com o que estabelece a Lei nº 8.666/93, conforme modelo a ser elaborado pelo setor competente. O prazo de vigência do contrato, devidamente justificado e no interesse da Administração, poderá ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, limitado a 60 (sessenta) meses de acordo com o previsto no Art. 57 da Lei nº 8.666/93.

4.2.2. Será exigida a prestação de garantia pela CONTRATADA, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, a ser comprovada no prazo de 10 (dez) dias úteis a partir da data da celebração do contrato, prorrogados por igual período a critério do IFCE campus Iguatu.

4.2.3. As atividades referentes ao contrato, objeto deste estudo, tem previsão de início tão logo as atividades presenciais do campus retornem.

**4.3. Locais de prestação dos serviços:**

4.3.1. A prestação do serviço de alimentação será realizada nas dependências da CONTRATANTE.

4.3.2. O serviço poderá, a critério da Administração, ser prestado em outros locais na cidade que porventura venham a ser geridos pelo campus do IFCE citado.

**4.4. Fornecimento de insumos, materiais, equipamentos e mobiliários:**

4.4.1. O serviço a ser prestado é de refeições prontas, o que implica que toda a operacionalização e custos serão de responsabilidade da CONTRATADA.

4.4.2. Os serviços incluem ainda a instalação no refeitório e/ou cozinha da CONTRATANTE de balcões térmicos e demais equipamentos necessários para produção, manipulação e distribuição das refeições; controle de comensais; acompanhamento do nível de satisfação (Painel de Satisfação) e desperdício da clientela (balança para pesagem das refeições); fornecimento de demais equipamentos e materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, uniformes, EPI's, materiais de limpeza para higienização dos utensílios e equipamentos utilizados na produção e distribuição nas dependências da CONTRATANTE, dentre outros necessários à perfeita execução do serviço); mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

**4.5. Sustentabilidade – Uso Racional da Água:**

4.5.1. A CONTRATADA deve estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água.

4.5.2. A CONTRATADA deve adotar procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal.

**4.6. Eficiência Energética:**

4.6.1. Devem ser verificadas periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

4.6.2. Devem ser verificadas o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

4.6.3. As luzes dos ambientes não ocupados devem ser desligadas e apenas as luzes necessárias devem ser mantidas acesas.

4.6.4. Devem ser realizadas verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc., além de se evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.

4.7. A CONTRATADA deve repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE.

**4.8. Redução da Produção de Resíduos e Melhor Aproveitamento dos Alimentos:**

4.8.1. A nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar nos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos de alimentos.

4.8.2. Na formulação do cardápio diário, devem ser observadas a sazonalidade de alguns alimentos, além de todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios.

4.8.3. A Nutricionista da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas. Tais sugestões devem ser repassadas a Nutricionista da CONTRATANTE, para aprovação e incorporação ao cardápio.

4.8.4. Enriquecer os cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas, reduzindo desperdícios, produção e destinação de resíduos alimentares, além de reduzir custos.

4.8.5. A Nutricionista da CONTRATADA poderá privilegiar, na preparação dos cardápios, produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter à CONTRATANTE a aprovação de tais substituições.

4.8.6. A equipe da CONTRATADA deve utilizar procedimentos indispensáveis para preservar o valor nutritivo dos alimentos.

## 5. Levantamento de Mercado

5.1 Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consulta a outros editais, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração, o que levou a constatar que os outros órgãos e entidades contratam pessoa jurídica para fornecimento de refeições condizente com a forma de aquisição adotada por esta Administração.

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a prestação do serviço de fornecimento de refeições prontas sob demanda, produzidas no local, para o IFCE campus Iguatu durante o período letivo, nos turnos manhã, tarde e noite, de segunda a sexta-feira e aos sábados letivos, se esta Administração julgar como necessário. Essa solução se mostra a mais efetiva tendo em vista as atribuições necessárias para a manutenção das instalações e o crescimento desta instituição de ensino.

6.2. Os serviços a serem contratados englobam o planejamento, a organização, a execução, a direção e a supervisão de serviços de alimentação e nutrição (preparação, controle do acesso e distribuição de refeições nos horários pré-estabelecidos); limpeza e higienização da área física, mobiliário e utensílios de toda a cantina de alimentação escolar. As refeições devem ser servidas em condições adequadas de higiene e limpeza, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e de acordo com os cardápios elaborados pelo (a) nutricionista da CONTRATANTE, de acordo com as faixas calóricas. As referidas refeições serão compostas de 03 (três) lanches diários, sendo 01 (um) no turno da manhã, 01 (um) no turno da tarde e 01 (um) no turno da noite, atendendo aos alunos dos cursos Técnicos Integrados Integrais, Subsequentes, Concomitantes, Superiores ou quaisquer outras modalidades de ensino que porventura venha a serem ofertados pelo campus Iguatu e 01 (um) almoço em dias da semana pré-estabelecidos no calendário acadêmico para os estudantes dos cursos de matriz integral.

6.3. Os serviços incluem ainda a instalação no refeitório da CONTRATANTE de todos os equipamentos necessários para distribuição (incluindo balcões térmicos, de acordo com a necessidade); acompanhamento do nível de satisfação e desperdício da clientela; fornecimento de demais equipamentos e materiais de consumo em geral (balança, utensílios, descartáveis, materiais de limpeza, mesas e cadeiras em número suficientes para atendimento da demanda, evitando aglomerações e tempo de espera dos comensais, dentre outros necessários à perfeita execução e acompanhamento da satisfação da clientela com o serviço); mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Os lanches serão ofertados aos discentes dos cursos de educação básica (integrados integrais, concomitante e subsequente), superiores (graduações tecnológicas e licenciaturas) durante os períodos de 2022.1. Conforme dados obtidos do Acadêmico, o total de alunos matriculados nos cursos ofertados pelo campus Iguatu que teriam acesso a alimentação atingiram o número de 1.500, sendo 500 alunos do integrado, 300 do subsequente e 750 alunos da educação superior. Estimou-se que 80% dos alunos matriculados optavam pelas refeições ofertadas pela Instituição, o que corresponde a aproximadamente 1.550 alunos/ dia, distribuídos nos três turnos, número esse que será utilizado para efeitos de cálculo. Dessa maneira, segue o demonstrativo da demanda planejada:

Semestre	Quantidade prevista de alunos por semestre	Quantidade de dias letivos por semestre	Demanda de lanches por semestre
2022.1	$500 + 300 + 750 = 1.550$	100	155.000

O almoço é servido exclusivamente aos alunos dos cursos do ensino médio integrado integral, seguindo a Resolução/ CD/ FNDE nº26, de 17 de junho de 2013. Essa modalidade de ensino conta em média com 500 alunos. Desses, 100% deles fazem uso desse direito em alguns dias da semana, seguindo o calendário acadêmico. Dessa maneira, temos:

Semestre	Quantidade prevista de alunos por semestre	Quantidade de dias letivos por semestre	Demanda de almoços por sem
2022.1	500	100	50.000

Com base nas informações descritas acima, a previsão para a oferta de lanches aos alunos é de 155.000, de almoço aos alunos dos cursos de tempo integral é de 50.000 no períodos mencionados.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 522.500,00

O valor estimado da contratação é de: R\$ 522.500,00 (quinhentos e vinte e dois mil e quinhentos reais.)

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

O agrupamento dos itens dá-se em função de serem prestados por empresas do segmento de alimentos, e especialmente, pelo fato de não ser razoável/eficiente que a Administração contrate várias empresas para fornecer itens objeto desta licitação, sob risco de prejuízo à economicidade e ao próprio erário pela inviabilização de se encontrar a proposta mais vantajosa ante a perda de economia de escala.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A demanda estava prevista no Plano Anual de Contratação

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Prestar suporte aos estudantes do IFCE campus Iguatu é através da oferta de alimentação escolar (lanche e almoço), segundo determina o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nos períodos letivos de 2022.2, contribuindo para o rendimento cognitivo dos mesmos durante o processo de aprendizagem.

## 13. Providências a serem Adotadas

O IFCE - campus Iguatu conta com uma nutricionista capacitada para fiscalizar a entrega dos itens quanto às condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento. E não se faz necessário adequação do ambiente da organização

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Não se aplica.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1 Conforme o exposto neste Estudo Técnico Preliminar e tendo em vista a necessidade do fornecimento de refeições aos alunos do IFCE - campus Iguatu, justifica-se a viabilidade da contratação.

## 16. Responsáveis

PORTARIA Nº 182/DG-IGU/IGUATU, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2021

ANA IONEIDE DE SOUZA BANDEIRA PEREIRA

Pedagogo/ Chefe de Departamento de Assuntos Estudantis

ANNA ARIANE ARAÚJO DE LAVOR

Assistente em administração

ERLANDIA ALVES MAGALHÃES QUEIROZ

Professora EBTT