

Estudo Técnico Preliminar 3/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23484.000730/2024-04

2. Normativos que nortearão este ETP

Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021;

Instrução Normativa Nº 05 de 26 de maio de 2017, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.

Lei nº 6.437/1977 configura infrações à legislação sanitária federal, estabelecendo as sanções respectivas. A referida lei define as infrações sanitárias e classifica os tipos de infrações em leves, graves e gravíssimas. As sanções podem ir desde uma advertência até a interdição do estabelecimento, a depender da gravidade da infração.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 216/2004 - Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. O principal objetivo desta resolução é estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 218/2005 - Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos higiênico sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais. Esta resolução direciona-se para os serviços de alimentação que realizam alguma das seguintes atividades: preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição e comercialização de alimentos e bebidas preparados com vegetais, tais como lanchonetes, quiosques, barracas, ambulantes e similares.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 91/2001 - tem como objetivo aprovar o regulamento técnico de critérios gerais e classificação de materiais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos. O presente regulamento técnico se aplica a embalagens e equipamentos que entram em contato direto com alimentos durante sua produção, elaboração, fracionamento, armazenamento, distribuição, comercialização e consumo.

RESOLUÇÃO Nº 06, 08 DE MAIO DE 2020 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

3. Descrição da necessidade

3.1. Em 2023, o campus Baturité celebrou o Contrato nº 02/2023 com o propósito de prover refeições prontas e transportadas, especificamente na modalidade ALMOÇO (Processo 23484.001536/2022-76), que vinha atendendo bem as necessidades do campus;

3.2 Em dezembro de 2023, a empresa contratada para o fornecimento manifestou a falta de interesse na renovação contratual por 12 (doze) meses, alegando que o valor unitário contratado não estava cobrindo os custos de fornecimento das refeições;

3.3 Após reunião ocorrida na data de 22 de março de 2024, na cidade de Fortaleza, na sede da empresa M S SOUSA & MIRANDA ALIMENTACAO LTDA, iniciada às 9h da manhã, onde estiveram presentes os servidores José Valder da Costa, Luiz Eduardo Façanha de Lima Silva e Wodson Vieira Alves, reunidos com a sra. Janaína Moraes, nutricionista e representante da empresa, com objetivo de manutenção do Contrato nº 02/2023, onde foi reafirmada, por parte da empresa, a incapacidade de continuidade do contrato, considerando que a contratada reafirmou que o valor atual contratado não consegue cobrir os custos necessários para o fornecimento das refeições para o campus Baturité, a empresa manifestou interesse em prorrogar o contrato apenas por mais um mês, na tentativa de possibilitar ao campus Baturité a continuidade do serviço enquanto o campus prepara uma dispensa emergencial.

3.4. Dessa forma, considerando o avanço das negociações que tentam por fim à greve dos servidores da educação, torna-se fundamental adotar medidas preventivas para evitar qualquer descontinuidade na oferta de alimentação aos discentes no retorno às aulas.

3.5. Diante desse contexto e visando garantir a continuidade dos serviços prestados, tornou-se essencial iniciar o presente processo, que tem como objetivo o fornecimento de refeições prontas e transportadas na modalidade ALMOÇO, em caráter emergencial.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenadoria de Assuntos Estudantis - CAE-BAT	WODSON VIEIRA ALVES

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Para atender a demanda, necessita-se de previsão e adequação orçamentária da despesa formalização de contrato e designação de fiscal para assegurar o adimplemento das obrigações da futura contratada.

4.2 A CONTRATADA deverá comprovar que possui, em seu quadro permanente, na data prevista para a entrega da proposta, nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº 419/2008, para acompanhar a execução dos serviços durante a vigência do contrato.

4.3 A comprovação mencionada no item 4.2 será feita mediante a apresentação de cópia de contrato de trabalho, ou Carteira de Trabalho ou ficha de registro de emprego, ou ainda outro documento comprobatório que seja reconhecido em cartório competente.

4.4 No caso da empresa licitante ou o(s) responsável (is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN do Estado do Ceará, deverão ser providenciados os respectivos registros deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato.

4.5 A CONTRATADA deverá, ainda, apresentar Atestado de Capacidade Técnica fornecido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado compatível com o objeto licitado.

4.6 A CONTRATADA deverá, caso não possua, instalar e manter cozinha num raio de 40 quilômetros da sede do IFCE campus Baturité e demais participantes. As instalações deverão possuir composição de áreas distintas: recepção de materiais, armazenamento em temperatura ambiente, armazenamento sob refrigeração/congelamento, pré-preparo de hortaliças, pré-preparo de carnes, preparo de sobremesas, preparo/cozção, envase, expedição, além de área para resíduos sólidos, área de higienização de utensílios e vestiários para funcionários.

4.7 A CONTRATADA deverá dispor, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração, conservar alimentos sob congelamento, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo.

4.8 A CONTRATADA deverá fornecer:

4.8.1 todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário;

4.8.2 apresentar o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 /ANVISA) do local onde as refeições serão preparadas no início da prestação dos serviços;

4.8.3 apresentar, por escrito, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal.

4.9 Deverão ser disponibilizados os uniformes e EPI's pela Contratada aos seus empregados.

4.10 Deverá ser 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.

4.11 Com relação ao prazo de vigência da contratação, este será de 6 (seis) meses, não sendo prorrogável, com base no artigo 75, VIII, da Lei 14.133 de 1 de abril de 2021.

4.12 O contrato se extinguirá de pleno direito se, antes do término de sua vigência, houver nova contratação, com o mesmo objeto, decorrente de procedimento licitatório.

4.13 Os requisitos elencados para contratação assemelham-se a outras contratações de serviços iguais ou semelhantes de outras unidades do IFCE. A adoção desses requisitos deve-se apenas ao intuito de garantir uma segurança para a Administração na contratação pretendida ou de acordo com a legislação vigente - item 2 deste estudo - que o órgão precisa respeitar para as referidas contratações. Analisando essas outras contratações, constata-se que não ocorre quantidade restrita de fornecedores devido à adoção desses requisitos.

4.14 A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

4.15 A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental na execução dos serviços, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos. A contratada deverá assumir as seguintes práticas:

4.15.1 Uso Racional da Água:

- a) Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;
- b) Devem ser adotados 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;
- c) Procedimentos de lavagem de folhas e legumes;
- d) Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- e) Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- f) Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);
- g) Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- h) Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- i) Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- j) Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios /equipamentos desinfetados);
- k) Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando: Desfolhar verduras e hortaliças; Descascar legumes e frutas; Cortar carnes, aves, peixes, etc; Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc; Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

4.15.2 Eficiência Energética:

- a) Verificar 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.
- b) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- c) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- d) Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- e) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE;

4.15.3 Redução da Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos:

- a) O(A) Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.
- b) Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios.
- c) O(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 as necessidades nutricionais diárias recomendadas;
- d) Enriquecer as preparações com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o aporte nutricional das refeições, reduzindo os custos etc;
- e) O(A) Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, na elaboração das preparações, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter à CONTRATANTE a aprovação de tais substituições;
- f) Utilizar procedimentos indispensáveis para preservar o valor nutritivo dos alimentos.

4.16 Outros requisitos para a contratação dos serviços pretendidos poderão constar no Termo de Referência, de acordo com a legislação pertinente referente a forma de contratação.

6. Levantamento de Mercado

6.1 Foi realizada uma análise das contratações similares efetuadas por outros órgãos e entidades, incluindo os órgãos pertencentes à rede IFCE, por meio de consultas à editais, com o propósito de identificar potenciais novas metodologias, tecnologias ou inovações que pudessem melhor atender às necessidades da Administração. As soluções identificadas foram incorporadas ao processo de contratação em avaliação.

6.2 Neste processo de contratação em questão, não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto que justificassem a realização de audiência pública para a coleta de contribuições. Tal decisão se fundamenta na inexistência de particularidades que pudessem impactar a escolha da solução mais adequada, considerando a relação custobenefício, uma vez que os serviços são considerados comuns.

6.3 Considerando as opções disponíveis no mercado, foram identificadas três soluções. Ao final desse processo, será indicada a alternativa mais viável economicamente e administrativamente:

6.3.1. Solução 1: Aquisição de gêneros alimentícios e demais insumos para preparação e fornecimento das refeições através de gestão própria;

6.3.2. Solução 2: Concessão de espaço para funcionamento de um restaurante acadêmico;

6.3.3. Solução 3: Contratação de empresa(s) especializada(s) para fornecimento de alimentação pronta e transportada.

6.4. Entre as três opções propostas, decidiu-se por adotar o fornecimento de alimentação transportada (Solução 3) como a alternativa mais adequada. Essa escolha baseia-se no atual diagnóstico do serviço na unidade de Baturité, considerando que a implementação das outras soluções não seria viável.

6.5 O serviço terceirizado demandado destina-se à execução de atividades materiais administrativas, instrumentais ou complementares aos assuntos que integram a área de competência legal do Órgão, conforme estabelecido no Decreto nº 9.507/2018, essenciais para o eficiente funcionamento do IFCE. Em busca da consecução dos princípios da eficiência e efetividade, que visam alcançar alta produtividade, agilidade, qualidade, segurança e excelência no trabalho, a administração das atividades meio e apoio operacional tem como meta realizar ajustes nos serviços existentes. Essas adaptações são cruciais e não seriam viáveis sem a contratação de serviços especializados terceirizados. Dessa forma, a terceirização dos mencionados serviços se revela como o meio mais apropriado para atingir os objetivos almejados, buscando assim a observância dos princípios da economicidade e eficiência, além de assegurar um elevado padrão de satisfação do interesse público.

6.6. O objetivo primordial desta contratação é atingir um equilíbrio entre os custos mais baixos viáveis e a plena satisfação das necessidades administrativas.

7. Descrição da solução como um todo

Para a devida prestação do objeto deste estudo, compõem os procedimentos para a sua execução:

7.1 A produção da refeição (almoço) deverá ocorrer nas dependências da contratada e a distribuição nos locais a serem indicados pelo IFCE Campus Baturité. A oferta das refeições para a comunidade discente ocorrerá em cinco dias semanais, sempre que houver contrarturnos, durante o período letivo, de acordo com o calendário acadêmico e nos horários estabelecidos pela contratante.

7.2 Excepcionalmente, deverão ser fornecidas refeições tipo ALMOÇO nos dias letivos em que haja reposição de aula nos horários de contrarturno, conforme necessidades de cumprimento do Calendário Acadêmico aprovado pelo Conselho Superior (CONSUP) do IFCE;

7.3 Todos os equipamentos (balcão, cubas, refresqueira, termômetro para alimento, etc) necessários para a operação, que deverão ser fornecidos pela contratada;

7.4 A empresa contratada deverá montar a estrutura de serviços, incluindo as mesas, quando necessário e fornecer todos os pratos, talheres e copos de material plástico reutilizável (limpos e em quantidades suficientes por refeição), bem como palitos e guardanapos, no local a ser definido pela Administração.

7.5 Caso seja verificada necessidade, a critério da contratante, a empresa CONTRATADA deverá disponibilizar pessoal em quantidade suficiente para realizar o porcionamento (no máximo uma pessoa servindo duas preparações), o acompanhamento do nível de satisfação e desperdício da clientela, bem como para controlar o acesso aos refeitórios, sendo a contratada responsável por monitorar a entrada e saída, evitando a entrada indevida de pessoas não autorizadas.

7.6 A CONTRATADA deverá realizar e registrar o controle de comensais e refeições:

7.6.1. A empresa CONTRATADA deverá dispor de sistema de controle eficiente e ágil, de modo a evitar filas e facilitar o monitoramento (A licitante submeterá o referido sistema a prova de conceito após a fase de habilitação). A Contratada deverá prover todos os meios físicos, logísticos e humanos para obter as seguintes informações gerais:

I - Quantidade de comensais por refeição (lanche/almoço), por dia, mês e total.

II - Número de refeições servidas por dia, mês e total (por tipo de refeição: lanche e almoço).

III - Registro dos cardápios servidos por dia.

IV - Registro dos dias letivos.

V - Quantidade de refeições servidas por modalidade de ensino e por tipo de refeição.

7.7 A Contratada se responsabilizará pelo transporte das preparações de forma a assegurar as condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequadas, com vistas a manter a qualidade ideal para o fornecimento, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

7.8 A Contratada deverá realizar o controle de temperatura das preparações no momento da distribuição, considerando os parâmetros da RDC nº 216/2004, bem como registrar em planilha as temperaturas aferidas, sendo os registros apresentados diariamente à nutricionista da contratante.

7.9 A refeição padrão para o ALMOÇO deverá constar do seguinte cardápio: prato principal, guarnição básica, guarnição variável, sobremesa e suco.

7.9.1 Prato principal: 02 tipos de pratos proteicos diferentes, permanecendo disponíveis no balcão até o final do serviço, porcionado por profissional capacitado pela empresa;

7.9.2 Prato principal vegano e/ou para fins especiais: 01 opção, ofertado de acordo com a demanda da Contratante ou quando o prato principal incluir ingredientes restritos para estudantes com necessidades alimentares especiais, porcionado por profissional capacitado pela empresa;

7.9.3 Guarnição básica: arroz (branco, composto e integral), feijão e salada crua e/ou cozida (até duas opções), porcionado pelo comensal;

7.9.4 Guarnição variável: macarrão, farofa, purê, pirão, suflê, batata palha, frutas empanadas, outro, podendo ser ofertado mais de uma opção, sempre em combinação com o prato principal, porcionado por profissional capacitado pela empresa;

7.9.5 Sobremesa: fruta ou doce, sendo esta última oferecida uma vez no mês, porcionado por profissional capacitado pela empresa;

7.9.6 Suco de frutas naturais ou de polpa de fruta, sabores variados, de preferência acerola, goiaba, cajá, caju e manga (concentração mínima de 30% de polpa de fruta), não sendo permitido o uso de suco artificial. A quantidade a ser servida é de 300 mL.

7.10 As preparações serão distribuídas na modalidade “self service”, com porcionamento do prato principal e da sobremesa. Para auxiliar os comensais que necessitem de ajuda no porcionamento de sua refeição, a CONTRATADA disponibilizará copeiro para este fim.

7.11 Em situações excepcionais, no caso de uma emergência em saúde pública (a exemplo da pandemia do COVID-19), em que o local de distribuição das refeições apresentar risco de proliferação de agentes contaminantes, as refeições poderão, pelo período em que existir o risco de contaminação, a critério da contratante, ser disponibilizadas em porções individuais, em embalagens adequadas e descartáveis (quentinhas), que comportem o volume das quantidades per capita previstos, devidamente acompanhadas de talheres descartáveis (garfo /faca ou colher, conforme o cardápio).

7.12 A CONTRATADA será responsável pela conservação e limpeza das instalações e do mobiliário colocado à sua disposição.

7.13 A CONTRATADA faturará, ao término de cada mês, o valor correspondente às refeições efetivamente consumidas.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1 A definição das quantidades a serem contratadas foi avaliada com base em informações consolidadas pela fiscalização do contrato anterior, considerando o número de refeições servidas no ano de 2023 e a série histórica do quantitativo de refeições diárias e mensais. Como não há previsão de abertura de novos cursos Técnicos no ano de 2024, a Unidade de Alimentação e Nutrição continuará atendendo a quantidade geral de estudantes dos anos anteriores.

8.2 Em regra, o ano letivo tem duração de 200 dias (Fundamento: Lei nº 9.394/1996). Contudo, salienta-se que as refeições do tipo almoço só são fornecidas nos dias letivos em que há contraturno (Fundamento: Art. 10 e 12 da Resolução Nº 56/2018). Assim, considerando a estrutura dos cursos Técnicos, é necessária a cobertura de refeições do tipo almoço em três dias semanais.

8.3 Abaixo, apresentam-se os dados consolidados nos relatórios de alimentação para as refeições do tipo almoço, cujo detalhamento consta em planilha da Coordenação de Assistência Estudantil de Baturité, servidos num período de 06 meses (desconsiderando janeiro e julho, períodos de férias discentes).

MÊS	Nº DE REFEIÇÕES / ALMOÇO
Abril/2023	747
Maio/2023	918
Agosto/2023	1053
Setembro/2023	1043
Outubro/2023	1018
Novembro/2023	994
TOTAL	5.773

8.4 Essa quantidade será ajustada para 6.000 refeições, arredondamento aplicado levando em consideração a praticidade na projeção da demanda futura, bem como garantindo segurança diante de flutuações causadas por motivos diversos, tais como a possibilidade de inclusão de dias letivos suplementares, ou a reposição de aulas em contraturno.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 119.400,00

9.1 O valor estimado para a contratação é de R\$ 119.400,00 (cento e dezenove mil e quatrocentos reais).

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1 Considerando as características dos serviços a serem contratados não haverá parcelamento da solução.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1 Não há necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência, pois contempla a execução do serviço como um todo.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1 A contratação do serviço está prevista na Resolução IFCE N°56 de 28 de maio de 2018 que instituiu o Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE e tem por objetivo atender à melhoria de cardápios proposto pelo objetivo estratégico do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2019-2023 do IFCE, possibilitando que os campi que não possuem estrutura física adequada para o recebimento, o armazenamento, o processamento e/ou distribuição de alimentação possam ofertar refeições adequadas do ponto de vista nutricional e higiênicosanitário, em observância à Resolução FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020. 12.2 A contratação aqui tratada está prevista no Plano de Contratações Anual do IFCE Campus Baturité.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1 Com a presente contratação, o IFCE campus Baturité pretende garantir a continuidade da oferta de alimentação escolar adequada e saudável, que possa contribuir para o desenvolvimento biopsicossocial dos estudantes e promover a permanência e êxito estudantil.

14. Providências a serem Adotadas

14.1 Considerando o Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE (Resolução IFCE N°56 de 28 de maio de 2018) e a Nota Técnica nº 02/2015/DAE/IFCE, o Campus Baturité irá dispor de espaço físico adequado para a oferta de refeições.

14.2 Considerando a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e a Resolução FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020, a responsabilidade técnica pela gestão do programa de alimentação escolar é exclusiva do profissional nutricionista. Ainda considerando a Resolução CFN N° 600/2018, que trata das áreas de atuação do nutricionista, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, entre outros, faz-se necessária a presença do profissional nutricionista para a supervisão/gestão da atividade no Campus onde será ofertada as refeições.

14.3 Considerando a RDC ANVISA N°216/2004 faz-se necessário contratação de empresa especializada para o controle químico de vetores e pragas urbanas.

14.4 Ainda considerando a RDC ANVISA N°216/2004 faz-se necessário a limpeza periódica do reservatório de água, em um intervalo máximo de seis meses, devendo, para tal, avaliar a contratação de empresa especializada para o cumprimento adequado dessa norma.

14.5 O Campus deverá realizar os empenhos, respeitando a quantidade solicitada e o atendimento adequado aos estudantes, bem como a elaboração do contrato. 14.6 O Campus se responsabilizará por realizar o pedido junto ao fornecedor, atentando para as condições de recebimento das refeições até o momento da distribuição aos alunos.

14.7 O Campus deverá planejar a logística interna para o recebimento, armazenamento e distribuição das refeições de forma a garantir o cumprimento das Resoluções da ANVISA nº 275 /2002 e nº216/2004.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1 Consumo de energia: o uso da energia elétrica é destinado à iluminação do refeitório, climatização, cozinha e eletrodomésticos em geral. Algumas medidas podem ser adotadas para a redução de custos, como o desligamento de todos os equipamentos eletrônicos após o uso, além de campanhas educativas para o seu uso consciente.

15.2 Consumo de água: a água é utilizada na higienização e limpeza de louças, higienização do ambiente e uso pessoal. É de suma importância estimular ações que incentivem o consumo consciente da água.

15.3 Geração de resíduos sólidos: os resíduos gerados no refeitório, em sua grande maioria, são os orgânicos e os descartáveis (papel, papelão, plástico, latas, etc.). Os resíduos orgânicos devem ser separados e podem ser utilizados para compostagem (servindo como adubo para um possível cultivo de horta). Com relação aos descartáveis, os mesmos devem ser separados e destinados à coleta seletiva.

15.4 Coleta Seletiva: a CONTRATADA deverá providenciar a separação dos resíduos recicláveis, bem como providenciar a devida coleta seletiva dos mesmos.

15.5 Educação Ambiental: poderão ser providenciadas campanhas de educação ambiental nas dependências do refeitório do campus, não só voltadas para o consumo consciente de água, energia e coleta seletiva, mas também para que haja redução do desperdício de alimentos. Ações de educação ambiental poderão atingir funcionários e usuários, podendo ser realizadas palestras e treinamentos, bem como utilização de recursos visuais como alertas para a redução do desperdício, sendo afixados em locais de grande circulação.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art. 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

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](#).

DANIELLE DO CARMO

Membro da comissão de contratação

LUIZ EDUARDO FACANHA DE LIMA SILVA

Membro da comissão de contratação

WODSON VIEIRA ALVES

Membro da comissão de contratação