

Estudo Técnico Preliminar 31/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23243.004633/2024-15

2. Designação da Equipe de Planejamento

Equipe de Planejamento designada pela PORTARIA/IFRO/GM Nº 76, 21 DE MARÇO DE 2024

3. Descrição da necessidade

O presente estudo tem por finalidade apontar os fundamentos para contratação de pessoa jurídica para a prestação de serviços continuados, sem dedicação exclusiva de mão de obra, possuindo natureza de serviço comum, para fornecimento de refeição transportada (do tipo marmitex , correspondente ao almoço), para atender os estudantes que apresentarem matrícula nos cursos do ensino médio integrado e com a previsão de atividades do currículo regular no contraturno, do IFRO - Campus Guajará-Mirim.

A contratação de pessoa jurídica para a execução dos serviços é norteadada pelo Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e suas alterações; Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021 - Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, Instrução Normativa SEGES/ME Nº 67, de 8 de julho de 2021 Dispõe sobre a dispensa de licitação, na forma eletrônica, de que trata a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e institui o Sistema de Dispensa Eletrônica, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional; Instrução Normativa SEGES Nº 58, DE 8 de agosto de 2022 Dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras; Instrução Normativa SEGES/ME Nº 81, DE 25 DE NOVEMBRO DE 2022 Dispõe sobre a elaboração do Termo de Referência - TR, para a aquisição de bens e a contratação de serviços; Lei 14.133/2021 que estabelece Normas Gerais de Licitações e Contratações Públicas.

O objetivo desta contratação é o fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas, com qualidade higiênico-sanitária e segurança alimentar e nutricional, proporcionando satisfação ao usuário, garantindo acesso à alimentação de qualidade, viabilizando a permanência dos estudantes na instituição e, conseqüentemente, seu melhor desempenho acadêmico.

A contratação de empresa especializada em sistema de produção e fornecimento de refeições prontas para consumo (tipo marmitex), visa atender à todos os alunos do integrado com atividades no contraturno, por um período de 07 (sete) meses

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Assistência ao Educando	Igor Feijo dos Santos

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

DA ENTREGA:

As refeições deverão ser fornecidas de segunda-feira a sexta-feira, em dias de contraturno, no seguinte endereço: Avenida 15 de novembro, número 4849, bairro Planalto - Guajará-Mirim/RO, CEP: 76850-000.

As entregas deverão ocorrer rigorosamente nos seguintes horários:

--

ITEM	HORÁRIO
ALMOÇO	12h15min - 13h15min

*Os horários e dias da semana poderão sofrer pequenas alterações a critério da contratante
Caso haja desconformidade de algum parâmetro descrito a empresa fica suscetível à aplicação das sanções previstas em legislação pertinente;

Em caso de violação ou deformação das embalagens de marmitex a LICITANTE VENCEDORA deverá fazer a reposição de forma a não comprometer o serviço e garantir o fornecimento total solicitado.

Os cardápios elaborados pela LICITANTE VENCEDORA atenderão às frequências e porções descritas abaixo (composição dos marmitex)*

Composição e Porções do Cardápio:

A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas (seiscentos e cinquenta gramas) dos alimentos preparados, composta de 150 gramas de arroz, 140 gramas de feijão, 100 gramas de Guarnição, 200 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 220 gramas no caso de carnes com osso ou no mínimo 180 gramas para opção vegetariana) e 60 gramas de salada crua.

TIPO	COMPOSIÇÃO	PORÇÃO AO USUÁRIO (Em medidas caseiras)	QTD	FREQUÊNCIA SEMANAL
Acompanhamentos	Arroz branco	3 colheres de servir	150g	3 x/semana
	Feijão carioca	1 concha média	140g	3 x/semana
Prato Principal*	Carne - bovina/pescado /frango/Suíno	2 bifes médio; 1 concha cheia de iscas /cubos/estrogonofe; 2 filés de peito de frango; 1 unidade média de coxa e 1 unidade média de sobrecoxa; 2 filés médios de merluza	Especificada no Próximo Quadro	Carne Bovina: 1x /semana Frango: 1x /semana Pescado: 1x /semana Suíno: 1x/semana
Guarnição	Farofas/purês/macarrão/ /creme de milho /macaxeira assada /inhame assado ou outra opção correspondente desde	2 colheres de servir	100g	3 x/semana

	que aprovado pela Equipe de Fiscalização de Contrato.			
Saladas	Saladas: 4 tipos diferentes de saladas: Alface, Tomate, Couve	3 colheres de sopa	60g	3x/semana (Não poderá ser utilizada a mesma opção de salada mais do que 2 vezes na mesma semana e no máximo 8 vezes/mês, exceto quando liberado pela Equipe de Fiscalização de Contrato).

*Quando for solicitado pela Equipe de Fiscalização de Contrato o “marmitex vegetariano”, este deverá ser composto por: opção proteica de origem vegetal, arroz branco, leguminosa, guarnição e salada. Observação: O marmitex deverá ser identificado quando contiver a opção vegetariana.

Composição e Porções do Cardápio quanto às Carnes:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO MÍNIMA INDIVIDUAL A SER SERVIDA
Bovina sem osso	Patinho, Coxão mole, Alcatra	Bifes, Assados, Iscas	200 g
	Patinho, Coxão mole	Cubos e Carne de Panela	200 g
	Carne moída de primeira com no máximo 5 a 7% de gordura	Com molho, bolo de carne, em recheios de massas	200 g
Frango sem osso	Filé de Peito, Sassami	Grelhado, cubos, iscas	200g
Frango com osso	Coxa e Sobrecoxa	Assado, cozido com molho	220 g

Peixe	Filé: Tilápia, Merluza, Polaca	Assado	200g
-------	--------------------------------	--------	------

Informações complementares ao Cardápio:

- Deverá ser acondicionada em embalagens do tipo “marmitex” retangular de alumínio, com capacidade de 900 ml e dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300 mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada.
- Alimentos que não deverão compor as preparações das refeições fornecidas: maionese, creme de leite, apresuntado, carnes mal passadas, repolho, rabanete, pimentões, ovos, cebola crua, batata-doce, brócolis, couve-flor, e demais alimentos que representem riscos de alterações sensoriais durante o período de distribuição das refeições.
- Para o preparo das refeições somente poderão ser utilizados temperos naturais e/ou naturais desidratados, não sendo admitidas a utilização de temperos industrializados, realçadores de sabor e amaciantes de carnes
- Fica vedado o uso de espessantes, farinhas, amidos ou féculas de qualquer tipo para a preparação das leguminosas
- Todas as preparações que irão compor o cardápio devem ser variadas entre os dias da semana (segunda-feira a sexta-feira) não havendo cardápios/preparações fixos (as) conforme o dia da semana
- As opções proteicas de carne bovina deverão ser sempre de primeira qualidade, isentas de gorduras, nervuras e aparas.
- Aves (frango) deverão ser de primeira qualidade e sem pele;
- Todos os componentes do prato proteico principal deverão ser fornecidos por empresas credenciadas pelos órgãos público competentes, e possuir registro no Serviço de Inspeção Federal – SIF, bem como atender todas as determinações das Portarias e resoluções do Ministério da Agricultura e da Agência nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
- A Equipe de Fiscalização de Contrato poderá solicitar a Licitante Vencedora fichas técnicas de produto, laudos laboratoriais, notas fiscais e outros documentos que comprovem o tipo de corte de carne solicitado e entregue a contratante.
- O porcionamento mínimo das carnes deverá ser de 180 gramas para porções sem osso e 220 gramas para porções com osso, referindo-se a gramatura da porção de carne pronta para servir. As preparações proteicas na forma de tortas, panquecas, lasanha, escondidinho ou outras preparações contendo carboidratos devem conter, no mínimo, 130g de proteína (carne, frango ou peixe) da porção total mínima de 250g.
- Embutidos (como bacon e linguiças) não poderão ser o ingrediente principal da preparação, podendo somente ser utilizados como ingredientes complementares, exceto em preparações vegetarianas.
- Não são permitidas no cardápio preparações pré-prontas ou industrializadas (por exemplo: empanados, salsichas, linguiças, sardinhas, refrigerantes, hambúrgueres, entre outros);
- Quando a preparação para guarnição contiver carne ou derivados, deve ser apresentada uma opção vegetariana para o prato, a qual acompanhará, exclusivamente, o prato principal vegetariano.
- O transporte das refeições deverá ser de responsabilidade da empresa e os mesmos devem estar acondicionados em caixas organizadoras com tampas fechadas, devidamente

higienizadas e/ou embalagens térmicas se necessário ocorrendo em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

- O meio de transporte do alimento preparado deve ser higienizado, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.
- Os veículos também devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado, de acordo com a Resolução RDC Nº 216.
- O fiscal de contrato realizará a conferência das quantidades entregues diariamente, bem como a adequação do cardápio.
- Poderá ser solicitada a adequação e adaptação de algumas refeições se for verificado algum aluno portador de estado ou de condição de saúde específica, como Intolerância à Lactose, Doença Celíaca, Diabetes Mellitus, Hiperlipidemia, Hipertensão Arterial Sistêmica, entre outras, com base em recomendações médicas e nutricionais, após apresentado Laudo Médico comprobatório, conforme estabelecido na LEI No 12.982, DE 28 DE MAIO DE 2014.
- O almoço deverá ser servido por funcionário da contratada, devidamente identificado, com vestimenta adequada para distribuição das refeições, usando touca, jaleco e luvas específicas para a manipulação de alimentos, conforme é estabelecido na Resolução RDC Nº 216 de 15 de Setembro de 2004, que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- A empresa deverá estar, no mínimo, 30 minutos antes do horário para servir o almoço e organizar a entrega do mesmo. Não será admitido atraso superior a cinco minutos para o início do fornecimento.
- O (s) funcionário(s) deverá (ão) estar presentes no refeitório do campus, ou em local indicado pela administração, no horário acima citado devendo permanecer nesta pelo tempo necessário para servir os almoços e organizar o ambiente.
- Caberá à contratada, com veículo próprio e adequado, entregar as refeições em embalagens acondicionadas em caixas térmicas plásticas, conforme especificado nos itens acima, a fim de conservar a temperatura adequada.
- As caixas térmicas deverão ser com tampa fixa, trava e alça, com isolamento em poliuretano densidade 32, que permita esterilizar, com vedação em PVC, ISO térmica – Calor 89°C – 78º de 5 horas, de acordo com Decreto Lei no 986/69 – ANVISA.
- Os recipientes mencionados acima deverão ser devidamente etiquetados com a identificação das preparações que compõem as marmitas (nome) e horário do envase de cada lote. Além disso, o lote deverá conter a assinatura do Nutricionista responsável técnico pelo acompanhamento do processo de produção e envase;
- Os recipientes devem estar em perfeitas condições de uso/limpeza e em quantidade necessária, de acordo com a quantidade das marmitas entregues a cada serviço, sendo que em hipótese alguma serão aceitas marmitas que não estejam acondicionadas nesses recipientes e não apresentarem-se com embalagens íntegras no ato da entrega;
- A empresa deverá possuir no mínimo uma nutricionista e os funcionários responsáveis pela manipulação de alimentos com certificação do curso obrigatório de no mínimo 20 horas sobre Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.
- O local de preparação das refeições deverá seguir a regulamentação estabelecida pela RDC nº 16, de 15 de setembro de 2004, que Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas

Práticas para Serviços de Alimentação. O fiscal do contrato do campus poderá realizar visita técnica para verificar se as condições do ambiente estão de acordo ao exigido no contrato.

- O uso de sobras e restos de preparações não será permitido, devendo ser descartado pela Licitante Vencedora;
- O cardápio será elaborado mensalmente por nutricionista da Licitante Vencedora e deverá ser aprovado previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato. Caso seja necessário alterar algum componente do cardápio, a Licitante Vencedora deverá formalizar a substituição do item junto aos fiscais da Equipe de Fiscalização de Contrato;
- Fica a critério da Licitante Vencedora incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente que integre as preparações básicas descritas neste Termo de Referência e solicitadas pela Equipe de Fiscalização de Contrato.

- CRITÉRIOS RELACIONADOS À LICITANTE VENCEDORA

A contratada deverá preencher todos os critérios de habilitação jurídica, técnica e econômico-financeira, garantindo que seu estabelecimento atenda às Boas Práticas para Serviços de Alimentação (RDC no 216/2004 – ANVISA), por se tratar de serviço de produção e fornecimento de alimentos, e demais normas legais e regulamentares pertinentes;

A LICITANTE VENCEDORA deverá manter, diariamente, para atender o fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex”, no mínimo, os seguintes profissionais:

- Nutricionista, com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), que será o Responsável Técnico (RT) da LICITANTE VENCEDORA e que deverá acompanhar diariamente o processo de transporte, recebimento na unidade da contratante, e todo o período de distribuição das refeições;
- Funcionário(s) designado(s) para organização e distribuição de marmitas e lanches, presente em todo o período de distribuição das refeições;

Em atendimento à Instrução Normativa no 01, de 19 de janeiro de 2010, Art. 6o, a contratada deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços:

Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;

- Observar a Resolução CONAMA no 20/1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;
- Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados e a sua destinação correta, com coleta seletiva de papel, papelão, plástico, ferrosos e vidro, sendo que a destinação final será de responsabilidade da Contratante;
- Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- Prover a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA no 257, de 30 de junho de 1999.

A LICITANTE VENCEDORA deverá possuir nas instalações da empresa as documentações exigidas pelas autoridades sanitárias, vigente durante toda execução do contrato.

Os serviços se enquadram como de natureza não continuada, conforme artigo no 16 da IN no 05/2017, no atendimento permanente com a finalidade de atender o público de estudantes internos do campus, para assegurar o funcionamento das atividades finalísticas da instituição, podendo ser prorrogado, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto, observadas as hipóteses previstas na Lei no 14.133, de 2021.

Para o atendimento às demandas de alimentação da comunidade acadêmica a única solução de mercado viável é a contratação para fornecimento de refeição transportada (do tipo marmitex), pois trata-se de uma estratégia de caráter extraordinário, necessária ao atendimento dos estudantes, até a construção do refeitório, quando poderá ser adotadas outras formas de fornecimento de alimentação aos discentes.

Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração da contratação, conforme consta em Termo de Referência.

6. Levantamento de Mercado

Para a contratação em tela verificou-se contratações similares feitas por outros órgãos e entidades da Administração no intuito de identificar melhores práticas, metodologias de implementação e soluções tecnológicas que melhor se adequassem à necessidade do IFRO- Campus Guajará-Mirim.

Visando o atendimento das necessidades da comunidade do Guajará-Mirim, para a prestação do serviço, objeto deste estudo, a possibilidade existente é de execução indireta, pois o campus não possui um refeitório, considerando a indisponibilidade de local adequado para preparo e manipulação de alimentos e a falta de estrutura física, equipamentos, materiais, utensílios, inviabiliza o regime de autogestão, sendo necessária a modalidade de refeições transportadas, através de marmitas.

O levantamento de mercado foi realizado através da pesquisa direta com fornecedores nas proximidades do campus devido à especificidade do serviço a ser contratado, bem como no Banco de Preços.

As cotações realizadas, bem como, o mapa comparativo de preços serão anexados ao Processo Administrativo nº 23243.004633 /2024-15.

7. Descrição da solução como um todo

A solução abrange a prestação de serviço continuado, sendo o objeto o fornecimento de refeições transportadas do tipo marmitex, através de contratação de empresa especializada, por meio de dispensa de licitação, pelo período máximo de 07 (sete) meses, para garantia de alimentação aos estudantes com matrícula nos cursos do médio integrado e com a previsão de atividades do currículo regular no contraturno do Instituto Federal de Rondônia - campus Guajará-Mirim. A empresa vencedora deverá atender todas as exigências e requisitos de contratação, descritos em Termo de Referência.

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

- 1. Distribuição de refeições transportadas (marmitas) - Almoço; de segunda à sexta-feira, nas dependências da contratante
- 2. Disponibilização de mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para efetivação do serviço;
- 3. Todos os equipamentos/utensílios (caixas térmicas) necessários para a operação, que deverão ser fornecidos pela contratada;
- 4. Porcionamento: Nas dependências da Contratada, devendo ocorrer apenas a distribuição das marmitas (embalados individualmente) nas dependências da Contratante;
- 5. Os cardápios elaborados deverão atender as frequências e porções já descritas.

Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela contratada, devendo ser encaminhados à Fiscalização através de e-mail para aprovação, com antecedência de 15 (quinze) dias antes da execução, viabilizando, assim, adequações necessárias à execução do Contrato. Junto aos cardápios, a empresa deve disponibilizar todas as informações nutricionais e fichas técnicas de preparação de cada cardápio;

A CONTRATADA deverá fornecer alternativa de cardápio para portadores de patologias, quando o mesmo for solicitado pela nutricionista do campus. Este deverá ser ofertado em porções individuais.

É de responsabilidade da CONTRATADA a correta destinação das sobras de alimentos, dos resíduos de óleo e de embalagens de produtos de limpeza de acordo com a Política Nacional dos Resíduos Sólidos nº 12.305/2010.

Em face do exposto, faz-se necessária a contratação de serviço de refeições transportadas, através do fornecimento de marmitas.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O estimativo de quantidades de refeições teve por base o quantitativo de alunos que se enquadram na condição de Aluno dos cursos médios integrados com previsão de atividades curriculares regulares no contraturno.

--	--	--	--	--

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade (estimada) total	Valor unitário (médio)
1	Fornecimento de alimentação pronta para consumo (ALMOÇO), acondicionada em embalagens do tipo “marmitex”, retangular de alumínio, com capacidade de 900 ml e dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300 mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas (seiscentos e cinquenta gramas) dos alimentos preparados, composta de 150 gramas de arroz, 140 gramas de feijão, 100 gramas de guarnição, 200 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 220 gramas no caso de carnes com osso ou no mínimo 180 gramas para opção vegetariana) e 60 gramas de salada crua.	Refeição	7.488	8,00
VALOR TOTAL ESTIMADO				59.904,00

A saber, o campus Guajará-Mirim atualmente dispõe de 393 estudantes matriculados nos cursos do médio integrado, dos quais 341 apresentam matrícula em componentes curriculares de contraturno, nas terças-feiras, quartas-feiras e quintas-feiras distribuídos da seguinte forma:

Turma	Dia e do contraturno
1º Biotecnologia – integrado	Terça-feira (matutino)
1º Biotecnologia – integrado	Terça-feira (Vespertino)
2º Biotecnologia – integrado	Quarta-feira (matutino)
2º Biotecnologia – integrado	Quarta-feira (Vespertino)
3º Biotecnologia – integrado	Quarta-feira (matutino)
3º Biotecnologia – integrado	Quinta-feira (Vespertino)
1º Informática - integrado	Quinta-feira (matutino)
1º Informática - integrado	Terça-feira (Vespertino)
2º Informática - integrado	Quinta-feira (matutino)

2º Informática – integrado	Quinta-feira (vespertino)
----------------------------	---------------------------

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 59.904,00

O custo estimado da contratação é de R\$ 59.904,00(Cinquenta e nove mil, novecentos e quatro reais) sendo esta a média do valor global da contratação.

Para a estimativa dos preços da contratação, devido a natureza do serviço, foram utilizados como parâmetros pesquisa de preços com fornecedores do ramo alimentício.

As propostas oriundas da pesquisa encontram-se juntados aos autos. Os preços obtidos estão sintetizados na tabela abaixo.

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Empresa 1	Empresa 2	Empresa 3	Empresa 4
1	Fornecimento de alimentação pronta para consumo (ALMOÇO), acondicionada em embalagens do tipo “marmitex”, retangular de alumínio, com capacidade de 900 ml e dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300 mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 650 gramas (seiscentos e cinquenta gramas) dos alimentos preparados, composta de 150 gramas de arroz, 140 gramas de feijão, 100 gramas de guarnição, 200 gramas de carne branca ou carne vermelha (ou no mínimo 220 gramas no caso de carnes com osso ou no mínimo 180 gramas para opção vegetariana) e 60 gramas de salada cozida. Sobremesa: 01 porção de frutas (100 gramas)	Refeição	7.488	R\$ 10,56	R\$ 10,00	R\$ 8,00	R\$ 14,60

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não haverá parcelamento da solução, pois a contratação fracionada não é viável do ponto de vista técnico e econômico, logo irá se tratar de uma única empresa que atenda as demandas da administração e seja habilitada em todos os requisitos necessários para a prestação dos serviços visando evitar prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala.

A prestação do serviço terá fracionamento diário e faturamento semanal

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

O Portal de Compras Governamentais define contratações correlatas como aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal. Já as contratações interdependentes são aquelas que precisam ser contratadas juntamente com o objeto principal para sua completa prestação.

Desta forma, foi identificada pela equipe de planejamento a necessidade de contratações correlatas ou interdependentes referentes ao objeto da contratação em tela, a saber:

- 1 - Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar
- 2 - Aquisição de lanches complementar
- 3- Aquisição de descartáveis

As contratações encontram-se na fase de elaboração dos documentos da fase interna da contratação.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação dos serviços de nutrição e alimentação escolar está alinhada com os programas de âmbito federal e objetivos e metas estratégicas do IFRO, constantes no Plano de Desenvolvimento Institucional do IFRO dispostos no PDI 2023-2027.

- 1.
- 1.1.
- 1.1.1. Programas:

PNAES – Plano Nacional de Assistência Estudantil: O Plano Nacional de Assistência Estudantil (Pnaes) apoia a permanência de estudantes de baixa renda matriculados em cursos de graduação presencial das instituições federais de ensino superior (Ifes). O objetivo é viabilizar a igualdade de oportunidades entre todos os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que buscam combater situações de repetência e evasão.

- 2.1.1. Quantificação das Metas e Ações – PDI 2023-2027:

Objetivo - Consolidar ações de permanência e êxito dos discentes

No Plano Anual de Contratações de 2024, a contratação está prevista, cadastrada no item nº 456 - 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA - 158148-90054/2024 no sistema PGC.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Diante do cenário de inexistência de contrato vigente de preparo e fornecimento de refeições, e de condições estruturais para a produção das refeições no prédio do refeitório, pretende-se com essa contratação manter o fornecimento de refeições nutricionalmente equilibradas, com qualidade higiênico-sanitária e segurança alimentar e nutricional, proporcionando satisfação ao usuário, garantindo acesso à alimentação de qualidade, viabilizando a permanência dos estudantes na instituição e, conseqüentemente, seu melhor desempenho acadêmico.

14. Providências a serem Adotadas

Para a melhor execução do serviço contratado estão sendo realizadas melhorias no espaço físico da área de convivência onde as refeições serão servidas.

Algumas adequações já foram realizadas como:

1. Disponibilização de mobiliários constituídos de material de fácil limpeza e desinfecção, como mesas e cadeiras, por exemplo, para distribuição e consumo das refeições;
2. Adaptação do ambiente onde as refeições serão fornecidas, em relação ao distanciamento entre mesas e outras questões de fluxo e logística;
3. Dispor de lixeiras com sacos plásticos e tampas com acionamento por pedal;
4. Instalação de dispensers de álcool em gel 70% no local de fornecimento de refeições

Quanto a gestão e fiscalização do contrato deverá ser desenvolvido mecanismos de execução e controle quanto a:

- a) agendamento do almoço pelo aluno;
- b) quantidade de refeições servidas diariamente;
- c) quais alunos tem direito a alimentação;
- d) qualidade dos alimentos e do serviço prestado;
- e) desenvolvimento de ferramenta para cadastro dos alunos, agendamento de almoço, controle de quantidades de refeições servidas;
- f) desenvolver juntamente com a Comissão de processos e softwares ferramenta tipo QRCODE onde os usuários possam fazer reclamações, elogios e sugestões, além de avaliar o serviço prestado pela contratada.
- g) Solicitar cooperação técnica a outros campis com relação a disponibilização de nutricionista.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Visando minimizar ou mitigar os possíveis impactos ambientais foram incluídos nos requisitos da contratação alguns requisitos de sustentabilidade ambiental., quando couber:

1. Uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedecem às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
2. Adoção de medidas para evitar o desperdício de água tratada;
3. Fornecimento aos empregados de equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
4. Realização de separação dos resíduos recicláveis e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE no 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto no 5.940, de 25 de outubro de 2006;
5. Respeito as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e
6. Previsão de destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA no 257, de 30 de junho de 1999.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Conforme o autos deste Estudo Técnico Preliminar, verificou-se a importância da contratação do fornecimento de marmitex como forma de mitigação de evasão escolar.

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](#).

RODRIGO MARQUES MACHADO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 27/03/2024 às 18:18:26.

IGOR FEIJO DOS SANTOS

Membro da comissão de contratação

LUCAS ANDRADE JOB

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 27/03/2024 às 18:20:30.

SILVILENE BRITO DE MELO

Membro da comissão de contratação