

# Estudo Técnico Preliminar 1/2020

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23848.000271/2020-51

## 2. Introdução

2.1. O estudo técnico preliminar em tela tem o objetivo de analisar e verificar a viabilidade da contratação de serviço de fornecimento de alimentação para os alunos do IFCE, Campus Acopiara, nos termos da Oficialização de Demanda (Doc. SEI 1461959), bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o termo de referência, de forma a melhor atender às necessidades da administração.

## 3. Dados do Processo

**3.1. Órgão Responsável pela Contratação:** Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, Campus Acopiara.

**3.2. Setor Demandante/Responsável:** Departamento de Ensino do IFCE, Campus Acopiara/Liliane Veras Leite Castro (Doc. SEI 1461959).

**3.3. Objeto da Demanda:** Contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados, sem dedicação de mão de obra exclusiva, de fornecimento de refeições, transportadas, para atendimento das demandas do IFCE, Campus Acopiara, referente ao fornecimento de refeição para os alunos dos cursos técnico integrados ofertados pela a instituição, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	CÓD. CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)	VALOR TOTALMÁXIMO ACEITÁVEL (R\$)
1	3697	Fornecimento de refeições prontas transportadas, tipo almoço, incluindo aquisição, preparo e distribuição*.	UND.	7.800	13,93	108.654,00

\* O almoço será ofertado exclusivamente aos alunos regularmente matriculados nos cursos Técnicos Integrados do IFCE/Campus Acopiara três vezes por semana ou em outros períodos semanais a serem definidos pela CONTRATANTE, durante o período letivo, de acordo com calendário acadêmico previamente aprovado, excluindo o período de férias.

**3.4. Equipe de planejamento:** a equipe de planejamento da contratação que se almeja é a constante da PORTARIA Nº 40/GAB-ACO/DG-ACO/ACOPIARA, DE 08 DE MAIO DE 2020.

## 4. Legislação Aplicável à Demanda

4.1. A matéria objeto deste Estudo Preliminar é disciplinada pela IN nº 05 de 25/05/2017 e Lei 8666/1993, que regulamenta o dispositivo constitucional que estabelece a regra geral sobre contratações públicas, instituindo normas para licitações e contratos da Administração Pública.

4.2. Ainda, são normas pertinentes a regulação do processo:

- a) IN nº 05, de 25 de maio de 2017, do MPOG, art. 20: dispõe as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta na Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.
- b) IN nº 05/2017, art. 20, § 1º, incisos I ao XII: trata da estrutura do documento “Estudos Preliminares”.
- c) Lei 8.666/1993, art. 6º, IX: trata de assegurar a viabilidade técnica da contratação e embasar a formatação do Termo de Referência.
- d) Lei 8.666/1993, art. 57, II: trata das contratações continuadas, que poderão, por tal, ultrapassar o exercício financeiro vigente quando da contratação.
- e) A Lei Complementar nº 123/2006, que estabelece normas relativas ao tratamento diferenciado e favorecido às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.
- f) O Decreto 8.538/2015, que aplica essas normas no âmbito da Administração Pública Federal.
- g) O Decreto 7.746/2012, que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública Federal.

4.3. Com relação ao objeto, especificamente tratado - serviço de alimentação escolar, alimentação coletiva e Assistência Estudantil – merece destaque as seguintes legislações:

- a) Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.
- b) Resolução MEC/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020.
- c) Resolução ANVISA RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.
- d) Resolução CFN 576/2016.
- e) Resolução IFCE nº56, de 28 de maio de 2018.
- f) Nota Técnica DAE/IFCE nº02, 2015.
- g) Resolução CONSUP/IFCE nº 56 de 28 de maio de 2018.
- h) Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010.
- i) Resolução ANVISA RDC nº 43, de 1 de setembro de 2015.

4.4. Há ainda uma série de outros normativos que disciplinam aspectos específicos dos procedimentos para licitação ou impõem regras para determinados objetos, que também serão usados na contratação, especificamente:

- a) jurisprudência do Tribunal de Contas da União.
- b) jurisprudência da Advocacia Geral da União;
- c) jurisprudência dos tribunais Superiores (STJ e STF).

## 5. Análise de contratação Anterior

5.1. A contratação anterior do objeto deu-se em forma de procedimento licitatório de dispensa de licitação nº 01/2020, por meio do Processo Administrativo nº 23849.0001152020-90.

5.2. O procedimento ocorreu de forma emergencial, conforme justificativa acostada no referido processo (Doc. SEI 1399366), que deu aso a contratação do serviço para fornecimento do objeto nas quantidades de 1.980 (mil novecentos e oitenta) unidades, ao valor unitário de R\$ 12,80 (doze reais e oitenta centavos), totalizando uma aquisição de R\$ 25.344,00 (vinte e cinco mil trezentos e quarenta e quatro reais).

5.3. Na ocasião, foi realizado procedimento emergencial em razão de caracterização de urgência de atendimento decorrente de situação que poderia ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, conforme art. 24, inc. IV, da Lei nº 8.666/93.

5.4. No caso, houve imperiosa necessidade de fornecimento de alimentação escolar (almoço) aos discentes da matriz integral que permanecem dois turnos no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - Campus Acopiara.

5.5. A vigência contratual foi estabelecida em com prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias consecutivos e ininterruptos, vedada a prorrogação dos respectivos contratos, pois, em decorrência do Plano Geral de Contratações e do Plano Anual de Ações do IFCE, Acopiara, dever-se-ia realizar procedimento licitatório normal para contratação do mesmo objeto para atendimento das demandas futuras, o que deverá ocorrer, conforme este Estudo Preliminar.

## 6. Descrição da necessidade

6.1. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - IFCE - Campus Acopiara vem executando um conjunto de políticas e ações, que assegurem, no âmbito escolar, a construção de um processo educativo com equidade e foco no sucesso do aluno. Tendo em vista garantir o desempenho satisfatório, o cumprimento da lei relativa à alimentação escolar e a continuidade educativa do aluno é que surge a necessidade da oferta de refeições que atendam às necessidades nutricionais do estudante durante a sua permanência no IFCE.

6.2. A principal missão das atividades meio e apoio operacional é garantir a operacionalização integral das atividades finalísticas de forma contínua, eficiente, fácil, segura e confiável. Para atingir esse objetivo a Administração Pública, vem buscando, de forma racional, obter o resultado desejado para cumprimento dessa missão, tomando por base o combate à evasão escolar. Com isto, formaliza-se a contratação de serviços de alimentação, destinados aos alunos de curso(s) que componham a Educação Básica no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, Campus Acopiara que são imprescindíveis para o funcionamento da instituição.

6.3. Desta forma, o serviço terceirizado demandado destina-se à realização de atividades materiais administrativas, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituem a área de competência legal do Órgão, conforme dispõe o Decreto nº 9.507 /2018, necessários ao bom funcionamento do IFCE, Campus de Acopiara. Buscando sempre a prática dos princípios da eficiência e efetividade, quando se tenta alcançar a alta produtividade, agilidade, qualidade, segurança e máxima perfeição do trabalho, as adequações dos atuais serviços são as metas visadas pela administração das atividades meio e apoio operacional, o que não seria possível sem a contratação de serviços especializados terceirizados.

6.4. Sendo assim, a terceirização dos referidos serviços tem sido o meio mais adequado para atingirmos a meta desejada, pois, busca-se desta forma o atendimento dos princípios da economicidade e eficiência, bem como, um elevado padrão na satisfação do interesse público.

6.5. Os serviços objeto desse estudo preliminar são auxiliares, com impossibilidade de aproveitamento de servidores do quadro do IFCE, Campus Acopiara, necessários à Administração para o desempenho de suas atribuições.

6.6. Trata-se de serviço comum, de natureza continuada, que deverá ser contratado mediante procedimento licitatório adequado para atendimento da demanda referente, inicialmente, aos períodos letivos 2020.2 e 2021.1, com início previsto para o mês de agosto de 2020.

6.7. A presente contratação se dará por meio da escolha da proposta mais vantajosa (menor preço) para prestação de serviços de processamento e entrega de refeições do tipo almoço, atendendo aos requisitos, quantitativos e descrição da solução como um todo presentes neste estudo preliminar. As refeições serão preparadas e distribuídas três dias por semana, durante os períodos letivos, de acordo com calendário acadêmico previamente aprovado, excluindo o período de férias.

6.8. A alimentação oferecida deverá ser balanceada do ponto vista nutricional, saudável e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente.

6.9. Se pretende alcançar, com a presente contratação, a conciliação entre os menores custos possíveis da contratação e o atendimento adequado das necessidades da Administração.

6.10. A contratação de empresa terceirizada para a prestação do serviço de refeições prontas e transportadas na modalidade almoço se justifica pelo fato de que o IFCE, Campus Acopiara oferta cursos técnicos integrados que compõem o Ensino Básico, devendo para tanto seguir as diretrizes estabelecidas na legislação vigente, dentre as quais a Lei 11.947/2009, que determina que a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado. A oferta de almoço a estes discentes, visa contribuir para redução da evasão escolar e de modo geral contribuir para o rendimento cognitivo no processo de aprendizagem.

**6.11.** O objetivo, portanto, é oferecer à Administração possibilidade da execução do que determina a lei, garantindo meios de combate à evasão escolar. Neste sentido, a Assistência Estudantil, tem se empenhado nas várias possibilidades de auxílios e fomentos capazes de melhorar o desenvolvimento e garantir a permanência e o sucesso deste aluno na Instituição.

**6.12.** O Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE tem princípios e diretrizes determinados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE/MEC, órgão responsável pela assistência financeira do PNAE. Tais princípios e diretrizes garantem o oferecimento de uma alimentação escolar saudável e adequada e estão estabelecidos na Resolução do Conselho Deliberativo do FNDE, de nº 6 de 12/05/2020, conforme disposto na Lei 11.947 de 16/06/2009 e suas alterações.

**6.13.** A presente contratação está em consonância com o Plano Anual de Ações, assim como o Plano de Desenvolvimento Institucional em vigor.

**6.14.** A contratação de serviços de alimentação (refeições prontas transportadas), terceirizados sem dedicação exclusiva de mão de obra para o IFCE Campus Acopiara está em consonância com o Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE (Resolução CONSUP/IFCE nº 56 de 28 de maio de 2018) e com os objetivos estratégicos traçados no Plano de Desenvolvimento Institucional atualmente vigente, conforme listado abaixo:

1 - Aprimorar os serviços de alimentação e nutrição do IFCE: A contratação dos serviços terceirizados que darão suporte ao funcionamento da instituição, na assistência ao aluno e se torna fundamental para o pleno cumprimento desse objetivo;

**6.15.** A contratação de serviços de alimentação (refeições prontas transportadas) se alinha especificamente aos seguintes objetivos institucionais:

1 - Aprimorar os serviços de alimentação e nutrição do IFCE: Mínimo de 75% de atendimento do check-list de adequação da infraestrutura;

2 - Aprimorar os serviços de alimentação e nutrição do IFCE: Mínimo de 50% a 74% dos alimentos recomendados na avaliação qualitativa dos cardápios;

3 - Melhor aplicabilidade dos recursos da Assistência Estudantil: Mínimo de 90% do orçamento destinado para benefícios de vulnerabilidade.

## 7. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Ensino/Direção de Ensino	Liliane Veras Leite Castro

## 8. Descrição dos Requisitos da Contratação

**8.1.** A contratação em estudo se trata de um serviço continuado, sem dedicação exclusiva de mão de obra, pois tem caráter essencial à atividade finalística da instituição.

**8.2.** Será celebrado contrato com a adjudicatária, com vigência de 12 (doze) meses, de acordo com o que estabelece a Lei nº 8.666/93, conforme modelo a ser elaborado pelo setor competente.

**8.3.** O prazo de vigência do contrato poderá ser prorrogado nos termos do inciso III do citado artigo e conforme a necessidade e conveniência do IFCE, Campus Acopiara.

**8.4.** 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 de Acopiara.

**8.5.** As atividades referentes ao contrato, objeto deste estudo, tem previsão de início para o dia 20 de agosto de 2020.

**8.6.** A empresa contratada estará sujeita às penalidades previstas nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, assegurado o direito a ampla defesa e o contraditório.

**8.7.** O critério de julgamento adotado será o de menor preço unitário dos serviços, uma vez que somente serão pagas as refeições efetivamente consumidas.

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

**8.8.1.** A prestação do serviço de almoço deverá ser realizada nas dependências da CONTRATANTE, sendo as preparações produzidas nas dependências da Contratada e depois transportadas para serem distribuídas nas dependências da Contratante em espaço destinado ao refeitório com capacidade para 60 pessoas sentadas, localizado Instituto Federal do Ceará – IFCE, Campus Acopiara, situado na Rodovia CE 060, Km 332 S/N- Vila Martins – Acopiara -CE.

**8.8.2.** O almoço deverá ser preparado nas instalações da CONTRATADA (fora das dependências do IFCE), devendo esta possuir sede para produção dos alimentos no mesmo município da distribuição das refeições ou em um raio de até 40 km.

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

**8.9.1.** O serviço a ser prestado é de refeições prontas (transportadas), o que implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA.

**8.9.2.** A alimentação oferecida deverá ser balanceada e atender a critérios essenciais de nutrição, saúde, condições higiênico-sanitárias e estar dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente.

**8.10. Sustentabilidade:**

**8.10.1.** A Contratada deverá atender, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental previstos na Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 01, de 19/01/2010.

**8.10.2.** Uso Racional da Água, especialmente:

- a) Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;
- b) 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;
- 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:
  - i) Desfolhar verduras e hortaliças;
  - ii) Descascar legumes e frutas;
  - iii) Cortar carnes, aves, peixes, etc;
  - iv) Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc;
  - v) Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

**8.10.3.** 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;

#### **8.10.4. Redução da Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos**

- a) 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) 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 os cardápios 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 nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc;
- e) A Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, 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.

#### **8.11. Transição Contratual**

**8.11.1.** Não haverá necessidade de a contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, haja vista que os serviços que serão executados podem facilmente ser descritos no termo de referência e são de fácil aplicabilidade prática.

## **9. Levantamento de Mercado**

### **9.1. Levantamento de Mercado (fontes):**

**9.1.1.** A Equipe de planejamento da contratação fez o levantamento de preços utilizando: o painel de preços do governo federal.

**9.1.2.** Foi utilizada, como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços (Doc. SEI 1684995, 1685051, 1685055, 1685060, 1686417, 1686435, 1686453, 1686552, 1686875), em conformidade com o previsto na Instrução Normativa nº 5/2014, alterada pela IN 03/2017, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação/MPOG.

### **9.2. Justificativa da Escolha do Tipo de Solução a Contratar:**

**9.2.1.** Considerando o objeto, o valor total previsto com base na pesquisa de preços, identificamos as seguintes soluções:

- a) Solução 1: Produção própria de refeições para alimentação escolar
- b) Solução 2: Terceirização do serviço com produção e distribuição nas dependências do IFCE/Campus de Acopiara

c) Solução 3: Terceirização do serviço com produção em estabelecimento do CONTRATADO e distribuição nas dependências do IFCE/Campus de Acopiara.

**9.2.2.** Considerando as soluções apresentadas fazemos as seguintes considerações:

a) A produção de refeições para alimentação escolar pelo IFCE/campus demandaria aquisição de mobiliários, equipamentos e materiais, além de contratação de serviços terceirizados com dedicação exclusiva de mão-de-obra. Além dos investimentos em imobilizado, tal solução implicaria em custos com manutenção, depreciação e gestão de estoques que demandariam contratações correlatas e maior gerenciamento por parte dos servidores. O cenário econômico atual aponta a escassez de recursos orçamentários de capital e esta unidade não possui servidores suficientes para dar conta do gerenciamento que essa opção implicaria. Além disso, esse tipo de serviço é auxiliar e pode ser terceirizado, deixando a instituição focada em suas atividades finalísticas

b) A terceirização do serviço de fornecimento de alimentação escolar com produção e distribuição nas dependências do IFCE /Campus de Acopiara seria uma opção plausível caso a instituição tivesse espaço de cozinha e armazenagem adequados para essa modalidade.

c) A Terceirização do serviço com produção em estabelecimento do CONTRATADO e distribuição nas dependências do IFCE, Campus de Acopiara se mostrou como opção mais econômica e viável, uma vez que a empresa terceirizada assumirá todo o ônus dos investimentos em imobilizado e seus custos de manutenção decorrentes, além dos salários e encargos trabalhistas, restando à administração efetuar o controle e fiscalização contratual. Além disso, a produção do alimento nas dependências da CONTRATADA libera um espaço de cantina no IFCE, Campus de Acopiara que demandaria investimentos para atender tal demanda e pode ser utilizado economicamente em alternativa com melhor custo-benefício à instituição.

**9.3.** Dessa forma, pelas razões acima elencadas, justifica-se a escolha da Solução 3: Terceirização do serviço com produção em estabelecimento do CONTRATADO e distribuição nas dependências do IFCE/Campus de Acopiara.

## 10. Descrição da solução como um todo

### 10.1 Descrição do Objeto:

**10.1.1.** Trata-se do fornecimento de almoço aos discentes dos cursos técnico integrado, constituído por adolescentes de 15 a 19 anos, de ambos os sexos. O almoço deverá ser preparado nas instalações da CONTRATADA (fora das dependências do IFCE), devendo esta possuir sede para produção dos alimentos no mesmo município da distribuição das refeições ou em um raio de até 40 km. Os serviços englobam o planejamento, a organização, a direção e a supervisão de serviços de alimentação e nutrição (preparação, transporte, controle do acesso e distribuição de refeições); limpeza e higienização da área física, mobiliário e utensílios. As refeições devem ser servidas em condições sadias, 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 CONTRATADA respeitando as faixas calóricas apresentadas e aprovadas, mensalmente, pela nutricionista da CONTRATANTE, ou alguém por ela indicado. O serviço inclui a instalação de balcão térmico e demais equipamentos necessários para a distribuição do almoço; acompanhamento do nível de satisfação e desperdício da clientela; fornecimento de demais equipamentos e materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de limpeza, dentre outros necessários para a perfeita execução e acompanhamento da satisfação da clientela com o serviço); mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente e transporte adequado para o uso exclusivo e compatível com o volume de refeição, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária.

**10.1.2.** A Contratada deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários estipulados abaixo, podendo ainda os mesmos ser alterados em caso de necessidade da Administração mediante prévia comunicação no prazo de 02 (dois) dias úteis: o funcionamento será de 11:30h às 12:30h, três vezes por semana a ser definido pela contratante. Qualquer alteração no horário de funcionamento e/ou na ampliação ou diversificação considerável no cardápio, somente deverá ser procedida com prévia autorização da Contratante, bem como qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do espaço físico, somente deverá ser executada com a aprovação da Contratante.

**10.1.3.** A Contratada deverá disponibilizar um número de funcionários suficiente, visando prestar um ótimo atendimento aos seus usuários, adquirir, às suas expensas todos os equipamentos, materiais, mobiliário, acessórios, componentes e utensílios necessários ao bom desempenho das atividades.

### 10.2. Sistema de distribuição da refeição:

**10.2.1.** Para o serviço de almoço as preparações deverão ser servidas sob a modalidade de cafeteria mista, em que parte das preparações são porcionadas e servidas por funcionários capacitados e parte são servidas pelos próprios comensais. As preparações que poderão ser porcionadas pela Contratada são: opções protéicas e sobremesas.

**10.2.2.** A Contratada deverá realizar o controle de tempo e temperatura das preparações no momento final de preparação das refeições e ao longo da distribuição, considerando os parâmetros da RDC nº 216/2004, bem como registrar em planilha as temperaturas observadas, sendo os registros apresentados mensalmente à nutricionista da Contratante, ou alguém por ela indicado.

### 10.3. Qualidade da produção da refeição:

**10.3.1.** Todo o processo de produção dos alimentos deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com a APPCC/ BPF (portaria MS nº1428/1993, portaria MS nº326/1997, RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA). A aquisição de gêneros alimentícios por parte da Contratada deve estar embasada nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde.

**10.3.2.** A Contratante poderá solicitar à Contratada a substituição ou modificação de um gênero, caso esse não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos, além de uma cópia do Manual de Boas Práticas e Planos de Ação como objeto de acompanhamento e fiscalização. Em hipótese alguma o cardápio poderá ser alterado sem o prévio consentimento da Fiscalização do IFCE Campus Acopiara.

### 10.4. Do controle de comensais e refeições:

**10.4.1.** A Contratada deverá prover todos os meios físicos, lógicos e humanos para obter as seguintes informações gerais:

I - Quantidade de comensais por mês.

II - Número de refeições servidas por mês e total da refeição por dia.

III - Registro dos cardápios servidos por dia.

IV - Registro dos dias letivos.

**10.4.2.** O sistema de controle deverá ser eficiente e ágil, de modo a evitar filas e facilitar o controle.

### 10.5. Características da refeição:

**10.5.1.** Os cardápios do almoço deverão ser elaborados por nutricionista da Contratada e devem atender aos parâmetros técnicos nutricionais definidos pela Resolução nº 6, de 12 de maio de 2020-MEC/FNDE e em acordo com os quantitativos abaixo. O cardápio deverá ser aprovado pelo nutricionista da Contratante ou alguém por ele indicado.

### 10.6. Caracterização e Estimativa de Quantitativo de Refeição para Estudantes do IFCE Campus Acopiara

REFEIÇÃO	PERFIL DO PÚBLICO	MÉDIA DA FAIXA CALÓRICA*	SEMESTRE	Previsão da quantidade diária de refeição	Quantidade de dias letivos	Quantidade total estimada (para 60 dias letivos)
ALMOÇO	Adolescentes em tempo integral	1000 Kcal	2020.2	30	60	1.800
ALMOÇO	Adolescentes em tempo integral	1000 Kcal	2021.1	100	60	6.000

\* A faixa calórica das refeições poderão variar em torno de 20% para mais ou para menos respeitando os parâmetros estabelecidos no anexo IV da Resolução nº 6, de 12 de maio de 2020-MEC/FNDE.Foi.

**10.6.1.** As quantidades diárias de refeição poderão variar de acordo com a necessidade do serviço, número de alunos, período de férias, feriados prolongados, etc.

**10.6.2.** Nos casos acima tratados, será pago a contratada apenas as refeições efetivamente servidas.

**10.6.3.** A Contratada deverá preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para pratos futuros, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para a qual eles foram destinados;

**10.6.4.** A Contratada deverá priorizar o uso de ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas), tais como alho, cebola, louro, coentro, cebolinha e etc., sendo proibida a utilização de temperos caseiros industrializados e de temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, de maionese e/ou preparações feitas com ovos crus, bem como o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios.

**10.6.5.** A Contratada deverá disponibilizar opções de cardápios convencionais bem como cardápios para fins especiais, visando atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias, ovolactovegetarianismo, veganismos e intolerâncias alimentares, bem como por questões religiosas, dentre outras. A demanda por estas refeições serão recebidas e avaliadas pela Nutricionista da Contratante, ou alguém por ela indicado, e encaminhadas à Contratada que terá um prazo máximo de 5 dias úteis a partir da data de recebimento para iniciar o fornecimento.

**10.6.6.** Os cardápios elaborados por Nutricionista da Contratada deverão ser enviados com antecedência mensal à Nutricionista da Contratante, ou alguém por ela indicado, acompanhados de Fichas Técnicas de Preparo, que deverão conter informações como o nome da preparação, per capita e ingredientes em acordo com os parâmetros nutricionais adequados ao público-alvo, bem como as informações nutricionais de energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários (vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco, cálcio e sódio) e fibras. Os cardápios também devem apresentar a identificação (nome e CRN) e a assinatura do Nutricionista responsável por sua elaboração. Devem ser apresentados utilizando o modelo fornecido pela nutricionista do IFCE ou alguém por ela indicado.

**10.6.7.** Os cardápios deverão ser elaborados e avaliados com base no Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (IQ COSAN), adotado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, que visa verificar se os cardápios elaborados atendem às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar e aos pilares de uma alimentação adequada e saudável. Tal ferramenta, bem como a lista de alimentos permitidos, restritos, doces e proibidos está disponível no link: <http://www.fnde.gov.br/>, no “caminho” Programas -> PNAE -> Área para gestores -> Manuais e cartilhas -> Ferramentas de Apoio ao Nutricionista. A avaliação também poderá ser feita com base no Método de Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar, Método AQPC Escola (VEIROS, M.B.; MARTINELLI, S.S. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola. Nutrição em pauta. V. 20. N. 114. 2012.) a ser indicado pela Contratante.

### **10.7. Padrão de cardápio;**

**10.7.1.** Os cardápios deverão oferecer, no mínimo, 520g/aluno/semana de frutas in natura, legumes e verduras nas refeições ofertadas, sendo que:

- a) frutas in natura, diariamente;
- b) hortaliças, diariamente;
- c) as bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura;
- d) a composição das bebidas à base de frutas deverá seguir as normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.
- e) oferecer alimentos fonte de vitamina A, no mínimo, 3 dias por semana.
- f) é proibido a oferta de gordura trans industrializadas.

**10.7.1.1.** Os sucos servidos deverão ser à base de frutas e deverá seguir as normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

**10.7.2.** O cardápio deverá respeitar os parâmetros estabelecidos pelo IQ COSAN quanto à frequência e qualidade, na qual se avaliam:

- a) Presença de seis grupos de alimentos (cereais e tubérculos; feijões; legumes e verduras; frutas in natura; leites e derivados; carnes e ovos).
- b) Presença de alimentos regionais e da sociobiodiversidade.
- c) Diversidade semanal das refeições ofertadas.
- d) Ausência de alimentos classificados como restritos, preparações doces ou proibidos.

e) Variedade mensal de preparações incluindo 21 alimentos diferentes ou mais.

f) Classificação final do cardápio em “adequado”, obtendo de 75 a 95 pontos, conforme critérios avaliados.

**10.7.3.** O nível de satisfação da clientela deverá ser acompanhado por tipo de preparação por meio de metodologia de Resto Ingestão e Escala Hedônica. A frequência das preparações deve ser coerente com o grau de satisfação obtido, a fim de reduzir desperdícios.

**10.7.4.** A Contratada deverá utilizar critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. Os gêneros e produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Deverá observar o prazo de validade dos gêneros alimentícios, sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

**10.7.5.** A Contratada deverá responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos de consumo imediatamente.

**10.7.6.** O serviço de almoço deverá ser prestado com refeições prontas para o consumo (transportadas em caixas térmicas de material liso, lavável e impermeável), sendo que toda a operacionalização e custos, referentes ao transporte serão de responsabilidade da Contratada, bem como as embalagens, talheres e utensílios, quando for o caso, utilizados para o consumo.

**10.7.7.** As preparações prontas para consumo deverão ser transportadas em veículo próprio e exclusivo para esta finalidade. O carro deve ser fechado e manter separação física entre a cabine de transporte de passageiros e de alimentos.

**10.7.8.** As preparações do almoço deverão ser servidas em balcão de distribuição térmico instalado pela empresa em quantidade suficiente para o total de estudantes dos cursos de nível técnico integrado e contemplar o seguinte padrão:

I - Prato principal: 01 opção de prato proteico, permanecendo disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa;

II - Prato Principal Vegano e/ou para fins especiais: 01 opção ofertado de acordo com a demanda apresentada pelos estudantes e enviada pela Contratante ou quando o prato principal incluir ingredientes restritos a estudantes com necessidades alimentares especiais, porcionado por funcionário capacitado da empresa;

III - Guarnição básica: 01 opção, incluindo arroz branco ou composto ou integral e feijão, porcionado pelo comensal;

IV - Guarnição variável: 01 opção, em combinação com o prato principal (exemplo: macarrão, farofa, cuscuz, purê, pirão, etc.), porcionado pelo comensal;

V - Salada crua e/ou Salada cozida: até 02 opções, porcionada pelo comensal;

VI – Sobremesa: 01 opção de fruta, doce ou preparação regional doce, sendo que o doce poderá ser ofertado, no máximo, 1 vez por mês, e a preparação regional doce poderá ser ofertada, no máximo, 1 vez por semana, porcionada por funcionário capacitado da empresa;

a) Deverá haver variação de sabores das sobremesas servidas semanalmente, não se admitindo repetição de preparações.

VII – Suco: 01 opção de suco de frutas in natura ou de polpa de fruta sabores variados, podendo ser: manga, abacaxi, cajá, acerola, laranja, caju, cajarana, maracujá, graviola, etc., devendo a composição e o preparo das mesmas seguir as normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA;

1. Deverá ter uma concentração mínima de 40% de polpa de fruta ou fruta in natura, não sendo permitido o uso de suco artificial.
2. Deverá ter uma concentração máxima de 10% de açúcar.
3. A quantidade a ser servida é de 200 ml, porcionada por funcionário capacitado da empresa.
4. Deverá haver variação de sabores dos sucos servidos semanalmente, não se admitindo repetição de preparações.

**10.7.9.** Os cardápios deverão atender às seguintes especificações e frequências de tipos de alimentos:

#### **I - PRATOS PRINCIPAIS:**

a) Peixe – no mínimo 02 (duas) vezes/mês.

- b) Carne bovina – no mínimo 01 (uma) vez/semana, em diferentes preparações e cortes; Carne moída – até 01 (uma) vez/semana, desde que em preparações diferentes (almôndegas, quibe, cozida com legumes, etc.); Bisteca bovina - no mínimo 02 (duas) vezes /mês.
- c) Frango – no máximo 2 (duas) vezes/semana, em diferentes preparações e cortes.
- d) Carne suína – até 2 (duas) vezes/mês.
- e) Veganos/Vegetarianos e/ou para fins especiais: diariamente, se houver demanda de estudantes.

#### **I. a) Peixe:**

Somente será permitida a utilização de filés de peixe, sem espinhas e sem pele. Os tipos de peixes deverão ser variados entre os permitidos (pargo, ariacó, tilápia, dentre outros aprovados pela Nutricionista da Contratante) durante o mês, não se limitando a um único tipo. A porção do filé deverá ser de no mínimo 180 gramas, referindo-se à porção pronta para servir. Priorizar preparações assadas, cozidas ou grelhadas, em detrimento de preparações fritas, empanadas ou à milanesa.

#### **I. b) Carne Bovina:**

Deverão ser utilizados os seguintes cortes: lagarto, alcatra, chã de dentro, contrafilé, dentre outros aprovados pela Nutricionista da Contratante; ofertadas em diversas formas de preparação. Para os assados deverá ser utilizada carne do tipo lagarto; para bifês e churrascos, deverá ser utilizada alcatra; para strogonoff, bife de panela, bife à parmegiana e bife role, chã de dentro; para iscas deverá ser utilizado o contrafilé, para cozido e carne moída será permitido o uso do músculo, porém deverão ser retirados os excessos de tecido adiposo e cartilaginoso. A porção média deverá ser no mínimo 180 gramas para partes sem osso e 250 gramas para partes com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Priorizar preparações assadas, cozidas ou grelhadas, em detrimento de preparações fritas, empanadas ou à milanesa.

#### **I. c) Frango**

**Frango:** Somente será permitida a utilização de frango com peso padronizado. Para bifês, iscas, creme, strogonoff deverá ser utilizado peito de frango, devendo a porção pronta para servir, ser de no mínimo 180 gramas. Para assado deverá ser utilizado coxa e sobrecoxa, com porção mínima de 250g pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir. Priorizar preparações assadas, cozidas ou grelhadas, em detrimento de preparações fritas, empanadas ou à milanesa.

#### **I. d) Carne Suína**

**Carne Suína:** Somente será permitida a utilização de pernil, paleta e bisteca, dentre outros aprovados pela Nutricionista da Contratante. A porção mínima deve ser de 180 gramas para partes sem osso e 250 gramas para partes com osso, referindo-se a gramatura à porção de carne pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir. Priorizar preparações assadas, cozidas ou grelhadas, em detrimento de preparações fritas, empanadas ou à milanesa.

#### **I. e) Vegano/Vegetariano e/ou para fins especiais**

**Vegano/Vegetariano e/ou para fins especiais:** As preparações deverão ter, no mínimo, um alimento com proteína de melhor valor biológico (Exemplo: soja, grão de bico, quinoa, chia, lentilha ou outras leguminosas, ovos ou demais fontes proteicas específicas, conforme a restrição alimentar). A oferta da preparação não deverá se repetir por mais de duas vezes na mesma semana. O fornecimento deverá ser conforme demanda da clientela. O porcionamento mínimo para este prato deverá ser de no mínimo 180 gramas e em tortas, panquecas, lasanha, escondidinho ou outras preparações, quando contiver carboidratos deverá ser respeitada a porção mínima de 250 gramas. Priorizar preparações assadas, cozidas ou grelhadas, em detrimento de preparações fritas, empanadas ou à milanesa.

### **II - GUARNIÇÕES BÁSICAS:**

#### **a) Arroz**

Somente será permitida a utilização de arroz tipo I, desde que previamente aprovado pela Nutricionista do IFCE. Deverá ser servido um tipo de arroz composto por semana dentre os seguintes: a grega, chinês, com passas, à francesa, com brócolis, com cenoura, de forno, com alho dourado e orégano, dentre outros. O porcionamento mínimo de arroz deverá ser de 200 gramas, referindo-se à porção pronta para servir.

#### **b) Feijão**

Somente será permitida a utilização de feijão tipo I, desde que previamente aprovado pela Nutricionista do IFCE. Deverá conter Abóbora, Batata Doce, Macaxeira, além de outros ingredientes previamente aprovados pela Nutricionista do IFCE. Poderão ser utilizados os seguintes tipos: preto, branco, carioca e corda. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo. O porcionamento mínimo de feijão deverá ser de 150 gramas, referindo-se à porção pronta para servir.

### III - GUARNIÇÕES VARIÁVEIS:

Como guarnição, deverá ser servido macarrão, farofa, farofa de cuscuz, purês, suflês, frutas empanadas ou pirão, sempre em combinação com o prato principal. O porcionamento mínimo para as guarnições deverá ser de 40 gramas para farofa, pirão e cuscuz e de 70 gramas para macarrão, purê, frutas empanadas e suflês.

### IV - SALADAS

Deverá ser oferecida uma opção de salada, variando entre salada crua, cozida, mista, em combinação com o cardápio oferecido. As saladas cruas deverão ser servidas, no mínimo, 03 (três) vezes na semana e conter pelo menos duas opções de folhas e hortaliças, já a salada cozida deverá conter pelo menos duas opções de legumes. As verduras a serem consumidas cruas deverão ser previamente lavadas em solução clorada, de acordo com determinação da fiscalização sanitária. O porcionamento mínimo para as saladas cruas deverá ser de no mínimo de 60 gramas e 100 gramas para as cozidas. Não será permitido o uso de nenhum gênero de origem animal.

a) Salada Crua: a opção de salada crua poderá ser composta pelos itens a seguir: acelga, alface lisa, alface americana, alface crespa, alface roxa, repolho roxo, couve lisa, repolho verde, berinjela, abobrinha, rúcula, espinafre, tomate salada, pepino, cebola, pimentão e tomate cereja. Os seguintes itens podem ser adicionados como complemento: frutas in natura e castanhas, além de outros ingredientes previamente aprovados pela Nutricionista do IFCE.

b) Salada Cozida: poderá ser composta pelos itens a seguir: abóbora, beterraba, mandioca, maxixe, batata doce, cenoura, quiabo, vagem, batata inglesa, chuchu, berinjela e couve-flor. Os seguintes itens podem ser adicionados como complemento: frutas in natura e castanhas, além de outros ingredientes previamente aprovados pela Nutricionista do IFCE.

### V - SOBREMESAS

#### a) Frutas

As frutas servidas deverão ser preferencialmente da época, na quantidade mínima de 100 gramas por porção comestível, constando as seguintes variações: mamão, melão, maçã, goiaba, manga, abacaxi, tangerina, melancia, laranja, banana, dentre outras frutas da estação previamente aprovadas pela Nutricionista do IFCE. Em relação às frutas da sobremesa, as mesmas não deverão ser repetidas no prazo mínimo de 5 (cinco) dias.

#### b) Doces

Poderão ser utilizados docinhos caseiros ou industrializados em porção de no máximo 15 a 20g, embalados individualmente, desde que previamente aprovados pela Nutricionista do IFCE.

#### c) Preparações regionais doces

Em dias festivos, tais como: Páscoa, Dia do Estudante, Festa Junina, Natal e outros, deverão servir sobremesas diferenciadas em mini porções individuais de no mínimo 50g, tais como: sorvetes, pavês, mousse, cocada, maçã do amor, maria mole, queijadinha, paçoca de amendoim, pipoca doce, brigadeiro, pudim, quindim, dentre outras previamente aprovadas pela Nutricionista do IFCE.

#### c) Sucos de frutas variadas

Deverão ser servidos sucos de fruta in natura ou de polpa de fruta de sabores variados, podendo ser dos seguintes sabores: manga, abacaxi, cajá, acerola, laranja, caju, cajarana, maracujá, graviola, etc. Os sucos deverão ser porcionados por funcionário da empresa com per capita de no mínimo 200ml.

A composição e o preparo das bebidas à base de frutas devem seguir as normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

### 10.8. Considerações finais

**10.8.1.** Os serviços de alimentação e nutrição devem atender às normas sanitárias vigentes para o contexto da pandemia do coronavírus (COVID-19), além disso deverão seguir as recomendações para o enfrentamento ao COVID-19 do IFCE que forem implementadas. Foi acrescentado.

**10.8.2.** A Contratada deverá obter alvará de licença sanitária, adequando às instalações de acordo com as especificações legais. Em âmbito federal a fiscalização cabe a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, já em âmbito estadual e municipal fica a cargo das Secretarias Estaduais e Municipais de Saúde. Foi alterado

**10.8.3.** A responsabilidade técnica dos serviços de alimentação executados ficará a cargo de Nutricionista(s), disponibilizados pela Contratada, levando em consideração a Resolução N° 600/2018 em seu ANEXO III - ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA – Tabela 01, Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN. O(s) nutricionista(s) deverá(ão) ter o registro profissional (Carteira de Identidade Profissional) emitido pelo CFN, conforme Resolução 466/2010 – CFN alterada pela RDC 546 /2014, e o contrato de trabalho ou outro vínculo que mantém com a Contratada.

**10.8.4.** A Nutricionista da CONTRATADA deverá realizar capacitação em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos impreterivelmente antes de iniciar os serviços de alimentação, para a equipe de funcionários que estarão diretamente envolvidos com a manipulação dos alimentos (capacitação deverá ser comprovada através de certificado ou declaração), abordando temas de acordo com as exigências da Resolução-RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e o que orienta a Organização Mundial da Saúde. De acordo com a legislação vigente, os treinamentos deverão ser contínuos, ou seja, periódicos (no mínimo uma vez ao ano), visando uma atualização e reciclagem acerca dos assuntos abordados.

**10.8.5.** A Contratada deverá dispor do Manual de Boas Práticas (MBP) atualizado, constando os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), documento formal elaborado por nutricionista baseado na Resolução-RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Após a contratação, a Contratada, terá um prazo de 30 dias para elaborar e apresentar o referido documento ao gestor do contrato, para apreciação e parecer do Nutricionista. Estes documentos devem estar disponíveis para auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta dos funcionários (manipuladores de alimentos).

**10.8.6.** A Contratada deverá disponibilizar o pessoal técnico (Nutricionista) e operacional, assumindo total responsabilidade por encargos administrativos e obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias.

**10.8.7.** A Contratada deverá manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, substituindo empregados que apresentem doenças infectocontagiosas, que podem colocar em risco a qualidade da alimentação oferecida.

**10.8.8.** A Contratada deverá garantir o padrão de higiene dos empregados em conformidade com a legislação vigente, disponibilizando uniformes de cor branca, além daqueles necessários à especificidade de cada função.

**10.8.9.** A Contratada deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir sua atração, abrigo, acesso e ou proliferação. Os espaços destinados à execução dos serviços de alimentação deverão ser dedetizados pelo menos 1 (uma) vez a cada 6 (seis) meses contra ratos, insetos voadores e rasteiros, e quando a Contratante julgar necessário com empresas que tenham registro no Ministério da Saúde.

**10.8.10.** A Contratada deverá utilizar somente água potável para a manipulação dos alimentos. A potabilidade da água deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sendo, portanto a Contratada responsável pelas despesas dos exames laboratoriais.

**10.8.11.** A Contratada deverá higienizar o reservatório de água (a cada 6 meses), arquivando os originais dos registros da operação, disponibilizando esse material para a Contratante.

**10.9.12.** O (A) nutricionista da Contratada deverá fazer um acompanhamento de forma contínua nos serviços de alimentação desde a etapa de produção até a distribuição das refeições no local designado pela Contratante, com o objetivo de monitorar e orientar todas as etapas do processo de operacionalização dos serviços, verificando entre outros a higienização, distribuição das refeições, aceitação, análise de apresentação dos cardápios/refeições, porcionamentos e temperatura da alimentação servida, fazendo as interferências e alterações que se fizerem necessária, visando à qualidade, atendimento adequado e satisfatório. A visita do (a) nutricionista responsável deverá ocorrer, no mínimo, mensalmente e ficar registrada no Campus Acopiara.

**10.9.13.** A responsabilidade pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva das instalações físicas do setor, tanto em termos de manutenção interna (pintura, revestimento cerâmico, troca de lâmpadas, telas, filtros, vedações, limpeza de caixas de gorduras, de ar condicionado, entre outros) quanto à externa (recepção de refeições, administração, lavatórios e vestiários) caberá à Contratada. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas pela Contratante.

**10.9.14.** A Contratada será responsável pelo ônus do consumo de água, energia elétrica, combustível (GLP ou gás natural, entre outros), serviços de telefonia, coleta e destinação de resíduos, assim como pelo combustível para o transporte das refeições transportadas.

## 11. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

11.1. O quantitativo estimado para esta aquisição será de 7.800 (sete mil e oitocentas) unidades, a serem adquiridas para atenderem aos períodos letivos de 2020.2 e 2021.1, conforme abaixo:

<b>ALMOÇO - TÉCNICO INTEGRADO</b>			
Semestre	Quantidade prevista de alunos por semestre	Quantidade de dias letivos (com oferta de almoço) por semestre	Demanda de Almoço por semestre
2020.2	30	60	1.800
2021.1	100	60	6.000
<b>TOTAL</b>			<b>7.800</b>

11.2. Justifica-se o quantitativo pelo fato de, nos períodos citados, há a previsão de ingresso de aproximadamente 130 discentes, que terão aulas na instituição por 60 (sessenta) dias letivos. Ainda, não há expectativa de evasão na primeira turma (2020.2). Dessa forma, o quantitativo de discentes deve se manter constante durante todo semestre.

11.3. Também, salienta-se que ainda não há registros históricos de abandono nesta modalidade de curso, uma vez que esta é a primeira turma ofertada. Além disso, também não há disponibilidade de registro de alunos que não lancham ou almoçam, uma vez que a o Campus Acopiara ainda não dispõe de contrato de serviços terceirizados de alimentação, razão pela qual deve-se adquirir o objeto naquelas quantidades.

11.4. Para um correto dimensionamento da proposta, a contratada deve considerar também os dados da tabela abaixo:

<b>Caracterização e Estimativa de Quantitativo por Tipos de Refeição para Estudantes do IFCE Campus Acopiara</b>						
REFEIÇÃO	PERFIL DO PÚBLICO	MÉDIA DA FAIXA CALÓRICA* POR REFEIÇÃO	SEMESTRE	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE DE DIAS LETIVOS	QUANTIDADE TOT. DE ALMOÇOS
ALMOÇO	Adolescentes Jovens em Tempo Integral	1000 kcal	2020.2	30	60	1.800
ALMOÇO	Adolescentes Jovens em Tempo Integral	1000 kcal	2021.2	100	60	6.000

\* A faixa calórica das refeições poderá variar desde que se respeitem os parâmetros estabelecidos no anexo IV da Resolução nº 6, de 12 de maio de 2020- MEC/FNDE, de acordo com o público-alvo.Foi.

## 12. Estimativa do Valor da Contratação

12.1. A formação do preço para a contratação derivada deste estudo preliminar foi realizada com base no menor preço dentre as propostas cotadas, em conformidade com o disposto na seção 9 deste estudo preliminar;

12.2. Dessa forma, o preço referencial obtido consta na tabela abaixo:

Semestre	Qtde prevista de alunos por semestre	Qtde de dias letivos (com oferta de almoço) por semestre	Demanda de almoço por semestre	Menor valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
2020.2	30	60	1.800	13,93	25.074,00
2021.2	100	60	6.000	13,93	83.580,00
<b>TOTAL (R\$)</b>					<b>108.654,00</b>

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

13.1. Esta contratação será realizada com apenas 1 item (Almoço). Dessa forma, a solução (serviços terceirizados de fornecimento de almoço) é indivisível, não sendo aplicáveis nessa situação os critérios de parcelamento, nos termos do art. 23, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

## 14. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

15.1. Há, no âmbito do campus do IFCE, Acopiara, contratação correlata do objeto demandado, porém, tal contratação foi realizada de forma emergencial e o contrato encerrar-se-á com o fim do período letivo 2020.1.

## 15. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O Objeto desta contratação está alinhado aos Planos Anuais de Contratações dos anos de 2020 e de 2021.

## 16. Resultados Pretendidos

16.1. Esta Equipe de Planejamento considera que é dever do Gestor Público promover o bom atendimento aos seus usuários, inclusive com um fornecimento de uma alimentação saudável e adequada no âmbito escolar, como forma de propiciar o alcance de sua atividade fim.

## 17. Providências a serem Adotadas

17.1. No caso específico desta contratação, inexistente necessidade de adequação do ambiente do IFCE - campus de Acopiara para implantação da prestação desses serviços.

## 18. Possíveis Impactos Ambientais

Trata-se de contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados, sem dedicação de mão de obra exclusiva, de fornecimento de refeições, transportadas, não sendo possível prevê os possíveis impactos ambientais.

## 19. Declaração de Viabilidade

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

### 19.1. Justificativa da Viabilidade

**19.1.** Declara esta Equipe de Planejamento que a contratação pretendida é viável, uma vez que a mesma é indispensável para este campus do IFCE, sobretudo no sentido de assegurar um bom funcionamento do setor de alimentação escolar, com um adequado atendimento aos seus usuários.