

# Estudo Técnico Preliminar 205/2023

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23343.003733.2023-15

## 2. Descrição da necessidade

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais Campus Avançado Carmo de Minas é uma instituição responsável pela educação profissional, científica e tecnológica e funciona nos turnos matutino, vespertino e noturno e a estrutura dos cursos da educação profissional e tecnológica exige a permanência dos alunos na instituição em tempo integral. Considerando que nos arredores deste órgão não existem restaurantes e lanchonetes para atender à demanda institucional e que ofereçam um serviço de qualidade, além de preços acessíveis para a comunidade escolar justifica-se a contratação de empresa especializada na produção e fornecimento de alimentação coletiva.

A Lei nº 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB) nos seus Art. 2º e 3º vem explicitar a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais a igualdade de condições para o acesso e permanência na escola. Objetiva-se atender ao que preconiza a LDB e o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa de Assistência Estudantil, o Benefício Alimentação, que tem como objetivo contribuir para a permanência do aluno em situação de vulnerabilidade social na escola e para a melhoria de sua qualidade de vida, bem como para o seu bom desempenho escolar. A partir dessas considerações justifica-se a efetivação do processo licitatório para utilização de espaço público sem concessão onerosa para prestação de serviços de restaurante/lanchonete, para prestação de serviços continuados de fornecimento de refeições e lanches servidos no estilo self-service; ambos preparados nas dependências do IFSULDEMINAS - Campus Avançado Carmo de Minas, visando ao atendimento de qualidade e preços acessíveis a alunos desta instituição.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DAP	Carla Aparecida de Souza Viana
PEDASSEST	Adilene Moreira Dionizio
Secretaria de Registros Acadêmicos	Pedro Paulo Oliveira

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para todas as etapas de produção e distribuição, com equipamentos próprios, de refeições do tipo café da manhã, almoço e lanche da tarde, bem como oferta de serviços de lanchonete, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica. Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e bebidas não alcoólicas; materiais de consumo em geral. Utilização de recursos próprios para todos os utensílios, retornáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para a perfeita execução dos serviços, incluindo todos os equipamentos necessários para o efetivo funcionamento da cozinha, inclusive gás de cozinha (GLP); mão de obra especializada, nutricionista, pessoal técnico, operacional e administrativo, capacitados, uniformizados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas

vigentes de vigilância sanitária; equipamentos, utensílios e mobiliários de cozinha e refeitório em quantidades adequadas e sucientes, em perfeito estado de conservação, bem como higienização e limpeza necessários para o pleno funcionamento das atividades do serviço de restaurante, cantina e lanchonete.

Suprir a necessidade de fornecer alimentação em condições higiênico sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas aos alunos e disponibilizar serviço de cantina aos alunos, servidores, terceirizados e visitantes do Campus Avançado Carmo de Minas-IFSULDEMINAS, contribuindo assim com a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica, mediante cardápio diversificado e disponibilização de serviço de restaurante, refeitório, cantina e lanchonete. Objetiva-se também atender ao que preconiza a LDB e o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa de Assistência Estudantil, o Benefício Alimentação, que tem como objetivo contribuir para a permanência do aluno em situação de vulnerabilidade social na escola e para a melhoria de sua qualidade de vida, bem como para o seu bom desempenho escolar.

Exige-se a observação dos critérios estabelecidos na legislação vigente para a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, inclusive para higiene pessoal, com a utilização moderada e cuidadosa de saneantes domissanitários, a opção por produtos ecológicos, tomando providências no dia a dia para diminuir o impacto ambiental dos produtos de limpeza convencionais, entre outras observações constantes do termo de referência.

**O prazo previsto para início da execução do contrato será determinado pela Diretoria de Administração e Planejamento do Campus e demais setores responsáveis. A vigência mínima será de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado por até 10anos (dez anos) conforme previsto em legislação vigente sobre o tema, a partir da Ordem de Serviço, com ecácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.**

## 5. Levantamento de Mercado

A análise de mercado para a solução a ser implementada teve como base na requisição SISREQ do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais/Campus Avançado Carmo de Minas-MG.

Requisição: <https://sisreq.ifsuldeminas.edu.br/requisicoes/itens/requisicao:8909>

Plano de contratação: 89/2023

Demanda (DFD): 91/2022

Objeto da Requisição: Contratação de empresa especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva para todas as etapas de produção e distribuição, com equipamentos próprios, de refeições do tipo café da manhã, almoço e lanche da tarde; bem como oferta de serviços de lanchonete, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica

## 6. Descrição da solução como um todo

Contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva, para produção e fornecimento, com equipamentos próprios, de café da

manhã, almoço e lanche da tarde (refeições servidas no estilo self-service) ; bem como para oferta de serviços de lanchonete à comunidade acadêmica por meio de concessão de uso gratuito do espaço público destinados à instalação do restaurante, refeitório e cantina/lanchonete no Campus Avançado Carmo de Minas-IFSULDEMINAS. A empresa deverá realizar a produção e fornecimento das refeições com equipamentos próprios. Abaixo os equipamentos mínimos para que os serviços sejam prestados de forma adequada e eficiente:

Fogão Industrial com 6 queimadores (1 unidade);

Forno de micro-ondas ( 2 unidades);

Forno elétrico ou à gás com capacidade suficiente para atender o número de refeições. Podendo ser acoplado ao fogão ou independente, convencional, por convecção ou combinado ( 1 unidade);

Freezer de no mínimo 500 litros (2 unidades ou o suficiente para armazenar os alimentos de forma segura e adequada conforme a legislação exige);

Refrigerador industrial de 4 portas (1 unidade);

Chapa bifeteira/lanche elétrica ou à gás ( 1 unidade para cozinha e outra para lanchonete);

Balcão de distribuição aquecido em “banho maria”, com GNs diversos e suficientes para o serviço e reposição dos alimentos. Deve suportar no mínimo 4 GNs 1/1; (1 unidade)

Utensílios adequados e suficientes em aço inox: pegadores (8 unidades), conchas (8 unidades), escumadeiras (8 unidades) e colheres (8 unidades);

Balcão de distribuição refrigerado para saladas e sobremesas (1 unidade);

Utensílios adequados e suficientes em aço inox: pegadores (8 unidades), conchas (8 unidades), escumadeiras (8 unidades) e colheres (8 unidades);

Liquidificador industrial (1 unidade);

Batedeira industrial (1 unidade);

Refresqueira refrigerada para distribuição de bebidas geladas (1 unidade) ;

Utensílios diversos para cozinha e lanchonete em quantidade e tamanhos adequados: Panelas, caldeirões, frigideiras, caçarolas, assadeiras, conchas, escumadeiras, garfos, facas, placas de corte de polipropileno, panelas de pressão, bules, chaleiras, leiteiras, rolo para massas, dentre outros;

Termômetros digitais infravermelho e para imersão (tipo espeto) (1 unidade);

Estufa aquecida para acondicionamento e exposição de alimentos (lanchonete) (1 unidade);

Balcão expositor para lanchonete (1 unidade);

230 jogos de talheres em inox (garfo, faca e colher);

230 pratos de louça, vidro ou melamina;

230 bandejas plásticas tipo “self service”;

Tabela ostensiva de preços (1 unidade).

## **7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas**

### **DEMANDA ATUAL/CONTRATAÇÃO BIANUAL**

A demanda atual levou em consideração o número de matrículas para os cursos integrados ofertados pelo Campus Avançado de Carmo de Minas, sendo o número de 185 alunos dos Cursos Técnicos Integrados aos Ensino Médio que são contemplados com as refeições e a estimativa da abertura de um novo Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio em 2025 com oferta de 30 vagas .

**METODOLOGIA - CONVERSÃO PARA QUANTIDADES ANUAIS**

<b>Quadro Histórico</b> <b>Estimado - GRUPO 01</b>					
<b>Item</b>	<b>Ano 2024 -</b>  <b>200 dias letivos</b>	<b>Ano - 2025</b>  <b>200 dias letivos</b>	<b>Ano-2024</b>  <b>Quantidade Licitada</b>  <b>200 dias letivos</b>	<b>Ano-2025</b>  <b>Quantidade Licitada</b>  <b>200 dias letivos</b>	<b>Quantidade Licitada 24</b>  <b>meses (400 dias letivos)</b>
I - Café da Manhã	185 und/dia -	215 und/dia	37.000 und/anual	43.000 und/anual	80.000 und/bianual
II - Almoço	185 und/dia	215 und/dia	37.000 und/anual	43.000 und/ anual	80.000 und/bianual
III - Lanche da Tarde	185 und/dia	215 und/dia	37.000 und/anual	43.000 und/ anual	80.000 und/bianual

**8. Estimativa do Valor da Contratação**

Valor (R\$): 1.865.600,00

8. Estimativas Do Valor da Contratação (\* Preenchimento Obrigatório):

**LEVANTAMENTO DE PREÇOS**

**EMPRESA:** Restaurante da Gi

**CNPJ:** 48.367.666/0001-09

**DATA DA PROPOSTA:** 05/09/2023

						VALOR UNITÁRIO ESTIMADO R\$	V/ TC
GRUPO	ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	QTD.	UNID.		
01	01	15210	CAFÉ DA MANHÃ com estimativa para 400 dias letivos.	80.000	Unid.	R\$4,99	R\$3
	02	15210	ALMOÇO com estimativa para 400 dias letivos.	80.000	Unid.	R\$12,49	R\$9
	03	15210	LANCHE DA TARDE com estimativa para 400 dias letivos.	80.000	Unid.	R\$4,99	R\$3
<b>Valor total estimado: R\$ 1.797.600,00 (um milhão, setecentos e noventa e sete mil e reais)</b>							

**EMPRESA:** Maria de Fátima Pereira Gomes06332360631-Cozinharte

**CNPJ:** 32.921.772/0001-52

**DATA DA PROPOSTA:** 13/09/2023

GRUPO	ITEM	CATAMAT	ESPECIFICAÇÃO	QTD.	UNID.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO R\$
01	01	15210	CAFÉ DA MANHÃ com estimativa para 400 dias letivos.	80.000	Unid.	R\$6,50
	02	15210	ALMOÇO com estimativa para 400 dias letivos.	80.000	Unid.	R\$12,00
	03	15210	LANCHE DA TARDE com estimativa para 400 dias letivos.	80.000	Unid.	R\$7,00
Valor total estimado: R\$ 2.040.00,00 (dois milhões e quarenta mil reais)						

**EMPRESA:** TBL SERVICOS LTDA

**CNPJ:** 20.584.944/0001-60

**DATA DA PROPOSTA:** 11/09/2023

GRUPO	ITEM	CATAMAT	ESPECIFICAÇÃO	QTD.	UNID.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO R\$
01	01	15210	CAFÉ DA MANHÃ com estimativa para 400 dias letivos.	80.000	Unid.	R\$6,25
	02	15210	ALMOÇO com estimativa para 400 dias letivos.	80.000	Unid.	R\$15,50
	03	15210	LANCHE DA TARDE com estimativa para 400 dias letivos.	80.000	Unid.	R\$5,90

**Valor total estimado: R\$2.212.000 ,00 (dois milhões e duzentos e doze reais)**

## ESTIMATIVA DO CUSTO TOTAL DA CONTRATAÇÃO



GRUPO	ITEM	CATSERV	ESPECIFICAÇÃO	QTD.	UNID.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO R\$	VALOR TOTAL E R\$
01	01	15210	CAFÉ DA MANHÃ com estimativa para 400 dias letivos.	80.000	Unid.	R\$5,62	R\$449.60
	02	15210	ALMOÇO, com estimativa para 400 dias letivos.	80.000	Unid.	R\$12,25	R\$980.00
	03	15210	LANCHE DA TARDE com estimativa para 400 dias letivos.	80.000	Unid.	R\$5,45	R\$436.00
Valor total estimado: R\$1.865.600 ,00 (um milhão, oitocentos e sessenta e cinco mil e seis reais)							

**Observação:** O quantitativo total para 24 (vinte e quatro meses) foi obtido multiplicando-se a demanda diária estimada de cada item por 400 (quatrocentos) dias letivos. O preço médio estimado para cada refeição foi obtido com base em pesquisa de preços de mercado com apresentação de propostas por empresas sendo desconsiderado o maior preço para cada um dos itens cotados do CRUPO 01.

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

Não é viável o parcelamento da solução, uma vez que se trata de um serviço continuado para atender à demanda de fornecimento de alimentação coletiva para o Campus Avançado Carmo de Minas- IFSULDEMINAS.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

O objeto de contratação não envolve contratações correlatas e/ou interdependentes.

Justificativa: o objeto é contratação de empresa especializada na produção e fornecimento de alimentação coletiva utilizando de equipamentos próprios em todas as etapas de produção e distribuição das refeições.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está alinhada com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), Política de Acolhimento e Acompanhamento Discente e consoante aos planos instituídos na Política de Assistência Estudantil do IFSULDEMINAS que é um conjunto de princípios e diretrizes que orientam a elaboração e implantação de ações que promovam aos discentes o acesso, a permanência e a conclusão com êxito dos cursos ofertados pela instituição, visando à melhoria do desempenho acadêmico nas atividades realizadas no decorrer do processo educativo e buscando alternativas para reduzir a reprovação e evasão escolar.

**Plano de contratação:** 89/2023

**Demanda (DFD):** 91/2022

**Código CATMAT :** 15210

**Nome no CATMAT:** Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

### **Descrição Detalhada do item:**

**Gramatura das refeições (Café da Manhã):** Gramatura das refeições (Café da Manhã): A composição mínima de cada item deverá atender a seguinte gramatura: • Leite , café e chá (250 ml) • Pão francês (50 gr) • Pão caseiro/rosca (80 gr) • Bolos diversos (60 gr) • Queijo (50 gr) • Manteiga (30 gr) • Ovos (50 gr) Observações: 1. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, preferencialmente à base de Stevia. 2. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó. 3. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.

**Plano de contratação:** 89/2023

**Demanda (DFD):** 91/2022

**Código CATMAT :** 15210

**Nome no CATMAT:** Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

**Descrição Detalhada do item:** Gramatura das refeições (Almoço) - A composição de cada item do cardápio deverá atender a seguinte gramatura para as refeições: Prato principal: • Prato Proteico preparado sem osso (assado ou cozido) – per capita de 140 gramas; • Prato Proteico preparado sem osso (grelhado) – per capita de 120 gramas; • Carne moída e peixe frito – per capita de 100g; • Prato Proteico com osso assado, grelhado ou cozido- per capita de 180 a 200 gramas; Observação: Per capita significa uma porção crua e limpa, retirados gorduras e nervos da carne; Guarnições: Massas (macarrão, lasanha, torta,) –100 a 120 gramas; Ou diversos (seleta de legumes, purês, ensopados, sautés, refogados, à milanesa, no vapor, creme, suflê, salpicão, maionese e macarrone) – 80 a 100 gramas; Ou farináceos (pirão, farofa, virado, angu/polenta, bolinho) –70 a 90 gramas; Ou ovos (omelete, panqueca e mexido) – 100 gramas.

**Plano de contratação:** 89/2023

**Demanda (DFD):** 91/2022

**Código CATMAT :** 15210

**Nome no CATMAT:** Cantina / Bar / Lanchonete / Refeição Rápida / Restaurante

### **Descrição Detalhada do item:**

**Gramatura das refeições (Lanche da Tarde):** Gramatura das refeições (Lanche da Tarde): A composição de cada

item deverá atender a seguinte gramatura: • Leite puro, Iogurte com polpa de fruta (sabores diversos), mingau e vitamina de frutas ( 250 ml) • Banana 2 unidades (120g) • Pipoca (50 g) • Queijo (50g) • Manteiga (30 gr) • Pão francês (50 gr) • Observações: 1. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, preferencialmente à base de Stevia. 2. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT); não sendo permitido a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó. 3. Deverão ser disponibilizadas as opções de Leite Quente e Leite Frio.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação coletiva, pretendemos garantir o fornecimento de refeições de baixo custo, em condições higiênicas sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas aos alunos, servidores, terceirizados e visitantes do Campus Avançado Carmo de Minas-IFSULDEMINAS. Sempre visando pela diminuição de materiais descartáveis, priorizando por materiais e suprimentos ecologicamente corretos; contribuindo assim com a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica, mediante cardápio diversificado e atendendo ao que preconiza a LDB e o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa de Assistência Estudantil.

## 13. Providências a serem Adotadas

Providências para adequação do ambiente do Órgão às necessidades da demanda do Campus Avançado Carmo de Minas. Os ambientes destinados à instalação da cozinha, refeitório, cantina e lanchonete no Campus Avançado Carmo de Minas - IFSULDEMINAS estão disponíveis e em excelente estado de conservação. A área de 176,14 m<sup>2</sup> foram recentemente reformadas estando com todas as instalações hidráulicas, elétricas prontas para utilização. A área da cozinha corresponde a 100,42 m<sup>2</sup>. Totalizando assim, uma área de 276,56 m<sup>2</sup>. Será providenciada a capacitação de servidores para atuarem na contratação e fiscalização dos serviços de acordo com as especificidades do objeto a ser contratado. Detalhamento do espaço está abaixo:

### REFEITÓRIOS/CANTINA

Refeitório 1 com a cantina = 58,13 m<sup>2</sup>

Refeitório 2 = 58,51 m<sup>2</sup>

Refeitório 3 = 59,50 m<sup>2</sup>

**TOTAL** = 176,14 m<sup>2</sup>

### COZINHA

Cozinha = 40,63 m<sup>2</sup>

Despensa = 12,88 m<sup>2</sup>

Higienização = 14,15 m<sup>2</sup>

Lavagem = 28,08 m<sup>2</sup>

Circulação = 4,68 m<sup>2</sup>

**TOTAL** = 100,42 m<sup>2</sup>

### TOTAL GERAL DAS ÁREAS

REFEITÓRIO/CANTINA = 176,14 M<sup>2</sup>

COZINHA = 100,42 M<sup>2</sup>

**TOTAL GERAL** = 276,56 M<sup>2</sup>

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Exige-se a observação dos critérios estabelecidos na legislação vigente para a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, inclusive para higiene pessoal, com a utilização moderada e cuidadosa de saneantes domissanitários, a opção por produtos ecológicos, tomando providências no dia a dia para diminuir o impacto ambiental dos produtos de limpeza convencionais, bem como uso como de materiais biodegradáveis em detrimento de materiais descartáveis tais

como copos plásticos e marmitex de isopor; entre outras observações constantes do termo de referência.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Com a conclusão das obras da cozinha e do refeitório 03 para o Campus Avançado Carmo de Minas, a solução viável para o fornecimento da alimentação escolar aos alunos contempla o fornecimento de refeições produzidas nas dependências do Campus e servidas no estilo self-service, bem o preparo do café da manhã e lanche da tarde. Esta foi a alternativa encontrada para solucionar as queixas dos usuários com relação às marmitex que são servidas atualmente; além de melhorar a qualidade dos serviços prestados.

Benefícios Diretos e Indiretos da Solução Adotada:

Serviço/Material	Benefícios Diretos	Benefícios Indiretos
Alimentação Coletiva	Alimentação dos Alunos	Melhora na qualidade das refeições

## 16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**CARLA APARECIDA DE SOUZA VIANA**

DAP



Assinou eletronicamente em 05/01/2024 às 09:57:39.

**PEDRO PAULO OLIVEIRA**

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 05/01/2024 às 17:55:52.

**ADILENE MOREIRA DIONIZIO**

Auxiliar em Assuntos Educacionais

Documento Digitalizado Público

ETP 205

**Assunto:** ETP 205  
**Assinado por:** Carla Viana  
**Tipo do Documento:** Estudo Técnico Preliminar  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:  
■ **Carla Aparecida de Souza Viana, DIRETOR(A) - CD4 - CDM - DAP**, em 08/01/2024 08:39:34.

Este documento foi armazenado no SUAP em 08/01/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 502124  
**Código de Autenticação:** c18909b0c7

