

# Estudo Técnico Preliminar - 12/2022

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23305.010622.2022-60

## 2. Descrição da necessidade

Contratação de empresa especializada para preparação e fornecimento de refeições aos discentes com cessão-não-onerosa para instalação e funcionamento de restaurante e cantina no IFSP Campus Itaquaquecetuba.

A finalidade é atender as demandas da comunidade interna e garantir uma alimentação dentro dos critérios de qualidade e segurança alimentar para toda a comunidade estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP) – Câmpus Itaquaquecetuba, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

A presente concessão se faz necessária para atender a demanda de refeições/alimentos com qualidade aos alunos, servidores e visitantes do IFSP – Campus Itaquaquecetuba

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenadoria de Apoio ao Estudante - CAE-ITQ	Fabiana Melo Soares

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Poderá participar da licitação pessoa jurídica com cadastro para exercer a atividade econômica inerente ao objeto, classificada pelo Código Nacional de Atividade Econômica – CNAE. O critério de julgamento estabelecido para esse certame será de MENOR PREÇO POR ITEM da planilha de formação de preços.

A empresa deverá ofertar valor unitário por refeição ofertada, cuja quantidade estimada pelo período e 12 meses (duração do contrato) é de 36.000 unidades.

Além do fornecimento das refeições, a CONTRATADA deverá oferecer itens de cantina para venda ao público usuário, cujo cardápio mínimo estabelece o preço máximo a ser cobrado.

Ao estabelecer o preço o licitante deverá incluir todas as despesas dos serviços, onde o IFSP- Câmpus Itaquaquecetuba apenas concede o espaço para uso dos serviços destinados.

Embora o uso do espaço seja por meio de concessão não onerosa, a formação dos preços deve incluir os gastos como água, luz, funcionários, uso do espaço, produtos, impostos, mobiliário, produtos de limpeza, dentre qualquer um que se faça necessário para a perfeita execução dos serviços.

A CONTRATADA deverá possuir cadastro no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e estar habilitada para a execução do objeto deste Termo de Referência;

A CONTRATADA deverá possuir registro ou inscrição da empresa licitante na entidade profissional Conselho Regional de Nutricionista (CRN) em plena validade, conforme Lei Federal 6.839/80, Lei 6.583/78, Decreto 84.444/80 e Resolução CFN 378 /2005.

A CONTRATADA deverá comprovar experiência mínima de 12 (doze anos) para as quais tenha prestado ou esteja prestando serviços pertinentes e compatíveis com o objeto deste Termo de Referência.

A CONTRATADA deverá apresentar declaração de qualificação técnica proporcional ao fornecimento de pelo menos 100 refeições diárias e 2.200 refeições mensais divididas entre almoço e jantar, sendo aceito o quantitativo somatório de atestados compatíveis com o objeto deste Termo de Referência.

## 5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado através do Banco de Preços, por consulta de outros certames licitatórios do mesmo objeto para a formação do preço máximo aceitável para as refeições.

Foi feita também solicitação de orçamentos à empresas especializadas para os itens de cantina, cujos valores foram consolidados em planilha pela obtenção da média dos preços obtidos, definindo o valor máximo ofertado para os itens da cantina.

A contratação será efetivada com a empresa que apresentar a proposta de menor preço, levando em conta a vantajosidade para a Administração Pública.

A concessão não onerosa justifica-se pelo fato da administração não visar ganho financeiro, apenas a obtenção da melhor oferta para o atendimento da demanda.

Todavia, a CONTRATADA deverá arcar com as despesas de uso da energia elétrica e água, pelo uso do espaço concedido, pagando mensalmente via recolhimento de Guia de Recolhimento da União (GRU).

Os produtos, insumos, utensílios, pessoal e outros necessários para a execução dos serviços ficarão a cargo da CONTRATADA.

## 6. Descrição da solução como um todo

A contratação será realizada por meio de licitação, através de pregão eletrônico e o critério de julgamento será menor preço por lote. Considerando o espaço já construído destinado ao restaurante e cantina do Campus, é necessário contratar empresa que possa administrar tal espaço, produzindo e distribuindo as refeições visto que não é mais possível a contratação de mão-de-obra de nível C como cozinheiros, copeiros e auxiliares de cozinha através de concursos públicos (cargos extintos da esfera federal).

O restaurante e a cantina atenderão as demandas da comunidade interna e garantirão alimentação dentro dos critérios de qualidade e segurança alimentar para toda a comunidade estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP) – Campus Itaquaquecetuba.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades foram definidas pela equipe da Coordenadoria de Apoio ao Ensino, conforme número de alunos, docentes e demais servidores do Campus Itaquaquecetuba, conforme segue:

SEGMENTO	QUANTIDADE DE PÚBLICO DIÁRIA (NO CÂMPUS)	POLÍTICA DE PREÇOS
Alunos técnicos integrados ao ensino médio (período integral)	média aprox. 160 por dia	Preço pelo valor unitário licitado a ser paga pela CONTRATANTE
Servidores do Câmpus (professores e técnicos-administrativos)	média aprox. 20 a 40 por dia	Preço unitário licitado a ser paga diretamente pelo público visitantes

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 604.000,00

A Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020 MPDG disciplina os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços, admitindo as seguintes possibilidades: Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I. Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldeprecos, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II. aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III. dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV. pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

A estimativa anual inicial de custos é de R\$ 594.000,00 (quinhentos e noventa e quatro mil reais), referente ao valor máximo estimado de R\$ 16,50, multiplicado pela quantidade estimada de 36.000 unidades por 12 meses de contrato,

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

A presente solução não contempla o parcelamento, visto que se trata de concessão de uso de restaurante e cantina, que funcionam no mesmo ambiente e, portanto, precisam ser administrados pela mesma empresa.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Durante esta fase, foram observadas algumas contratações semelhantes realizadas por órgãos da administração pública, a fim de evidenciar a correta adequação das exigências que essa aquisição de serviços deve contemplar.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação alinha-se ao Plano de Desenvolvimento Institucional e ao Planejamento Estratégico da instituição ao tratar-se de amparo ao cumprimento da missão, visão, objetivos e metas institucionais. Essa contratação consta no Planejamento e Gerenciamento de Contratações 2022.

A Administração Pública Brasileira vem desde a publicação do Decreto-Lei nº 200/1967, estabelecendo diretrizes para a terceirização. Em seu art. 10, dispõe:

Art. 10. A execução das atividades da Administração Federal deverá ser amplamente descentralizada.

§1º A descentralização será posta em prática em três planos principais: Da Administração Federal para a órbita privada, mediante contratos ou concessões.

§ 7º Para melhor desincumbir-se suas tarefas de planejamento, coordenação, supervisão e controle e com o objetivo de impedir o crescimento desmesurado da máquina administrativa, a Administração procurará desobrigar-se da realização material de tarefas executivas, recorrendo, sempre que possível, à execução indireta, mediante contrato, desde que exista, na área, iniciativa privada suficientemente desenvolvida e capacitada a desempenhar os encargos de execução.

Dotar a unidade de estrutura apropriada para a realização das atividades de ensino, pesquisa e extensão, provendo condições para o adequado cumprimento de sua missão, de ofertar ensino público, gratuito e de qualidade. Neste viés, a contratação de serviços e a aquisição de materiais são ações fundamentais ao amparo de suas atividades e práticas diárias. Verifica-se que o atendimento da demanda representa atuação essencial para o desenvolvimento rotineiro de suas ações. Outrossim, o Decreto-Lei nº 200/67 e Decreto 9.507/2018 orientam que atividades acessórias da Administração Pública Federal, tais como as de limpeza, deverão ser realizadas preferencialmente de forma indireta.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a contratação pretendida, espera-se que os seguintes benefícios sejam alcançados:

- Alimentação de qualidade fornecida todos os dias letivos para os alunos do ensino integrado;
- Melhora no aprendizado, como benefício indireto da alimentação balanceada.

Após planejamento para a aquisição do serviços, os resultados pretendidos buscam, sobretudo, não somente a economicidade, mas a qualidade do serviço prestado; tendo em vista que o serviço mal executado poderá a vir tornar-se mais oneroso e dispendioso à Administração.

Os serviços são fundamentais para que os alunos, docentes e demais servidores tenham alimentação adequada sem precisar se deslocar para outros restaurantes.

## 13. Providências a serem Adotadas

A Instituição possui nos seus quadros, servidores habilitados para a correta fiscalização da fiel execução do serviço prestado, possibilitando, pois, atestar um serviço de boa qualidade às dependências, evitando, assim, prejuízos à administração pública.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO: É dever da CONTRATADA oferecer o serviço de acordo com as especificações do item descrito no termo de referência e conforme tempo de duração prevista da instrução. A contratante deverá fornecer à CONTRATADA todas as informações necessárias à realização adequada do serviço, como datas, horário de início e local das instruções para a perfeita execução do objeto consoante ao previsto no referido item contratado.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

A CONTRATADA deverá atender, no que couber, o critério de sustentabilidade ambiental prevista na Instrução Normativa SLTI /MPOG nº 01, de 19/01/2010.

Os materiais plásticos da cantina devem ser biodegradáveis ou passíveis de reciclagem, devendo apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo. Considerando a natureza do serviço a ser prestado, a empresa contratada deverá fazer separação de lixos e sobras de alimentos em recipientes próprios da contratante, observando as normas internas da Comissão de Controle de Resíduos, conforme orientação dos fiscais do contrato. Os resíduos vegetais in natura - pré-cozimento, deverão ser separados dos demais resíduos e acondicionados em embalagem apropriada para fins de compostagem a ser executada pelos servidores do Câmpus. Caso a equipe de servidores não retire os resíduos no horário a ser combinado a CONTRATADA destinará os resíduos para descarte.

Ainda, o Decreto 7.746/2012 regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### **15.1. Justificativa da Viabilidade**

Declaramos viável a contratação de acordo com o estabelecido no Termo de Referência.

## **16. Responsáveis**

RENATO DE OLIVEIRA MELLO

Coordenador de Licitações e Contratos

FABIANA MELO SOARES

Nutricionista do Campus Itaquaquecetuba