

Estudo Técnico Preliminar 157/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23502.000706.2023-11

2. Descrição da necessidade

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais Campus Pouso Alegre é uma instituição responsável pela educação profissional, científica e tecnológica que funciona nos turnos matutino, vespertino e noturno, na qual a estrutura dos cursos da educação profissional e tecnológica exige a permanência dos alunos na instituição em tempo integral.

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. Em relação a este último princípio, assim como a LDB, o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAE, também objetiva 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.

No entanto, percebe-se que, nos arredores desta instituição não existem restaurantes e lanchonetes para atender à demanda institucional e que oferecem um serviço de qualidade, além de preços acessíveis para a comunidade escolar.

A partir dessas considerações, justifica-se a efetivação do processo licitatório para a utilização de espaço público com concessão onerosa para a prestação de serviço de restaurante e lanchonete, para a prestação de serviços continuados de fornecimento de refeições do tipo almoço no estilo self-service, bem como o fornecimento de lanches prontos, como o lanche da manhã, lanche da noite e entrega do lanche do PNAE visando ao atendimento de qualidade e preços acessíveis a alunos e servidores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais/IFSULDEMINAS - Campus Pouso Alegre, estagiários, colaboradores terceirizados, bem como demais usuários do refeitório, desde que devidamente autorizados pela Direção-Geral.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Equipe de Planejamento	Ivanete Fonnseca Martins de Abreu
Equipe de Planejamento	Emerson Zetula da Silva
Equipe de Planejamento	Pedro Paulo de Oliveira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

5. 1. Da apresentação dos documentos

O licitante que apresentar o menor preço deverá entregar à Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos (CCLC), assim que solicitado, os seguintes documentos:

- a. 1. Alvará de localização e funcionamento;

- b. 2. Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária), expedido pelo Ministério da Saúde, pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, conforme o caso, tal como exigido pela Lei Federal no 6.360/76 (art. 2o), Decreto Federal no 8.077/13 (art. 2o);
- c. 3. Atestado de capacidade técnica, comprovando a experiência nesse tipo de prestação de serviço por no mínimo 12 meses e até 50% do quantitativo licitado;
- d. 4. Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) compatível com a atividade;
- e. 5. Comprovação de possuir, em seu quadro de pessoal, um responsável técnico Nutricionista, de acordo com a Resolução CFN - 380/05;
- f. 6. Apresentar o Registro no Conselho Regional de Nutricionistas da jurisdição de Minas Gerais e apresentar a Certidão de Registro e Regularidade emitido pelo Conselho;
- g. 7. Cardápio com divisão semanal referente aos meses de prestação do serviço, com a distribuição calórica e de macronutrientes;
- h. 8. Outras documentações pertinentes ao processo de contratação poderão ser exigidas conforme o edital a ser publicado.

A empresa também será responsável por encaminhar aos fiscais do contrato esses documentos, caso ocorra alguma atualização no decorrer do período de contratação.

2. 1. Objeto da Contratação

Contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação e nutrição coletiva para:

- a. 1. Operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na **produção (pré-preparo e preparo) e distribuição das refeições do tipo Lanche da manhã, Almoço e Lanche da noite, conforme os horários estabelecidos pela contratante**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica;
- b. 2. **Higienização, preparação e distribuição de itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE**, que serão armazenados em espaço próprio e separado do estoque do refeitório;
- c. 3. Aquisição, armazenamento e higienização de toda a matéria-prima, gêneros alimentícios e insumos envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições listadas no item “a”, bem como dos itens necessários ao funcionamento e limpeza do refeitório;
- d. 4. **Prestação de serviços de lanchonete** com o fornecimento do trailer para funcionamento da lanchonete; venda de gêneros e produtos alimentícios e bebidas não alcoólicas, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica.

É proibido à contratada utilizar as dependências do IFSULDEMINAS-Campus Pouso Alegre com o fim de preparar e fornecer alimentação a pessoas físicas e jurídicas não autorizadas pela Direção Geral.

Para a execução dos serviços acima listados são de responsabilidade da contratada o fornecimento dos seguintes itens:

- a. 1. Equipamentos, utensílios, retornáveis e mobiliários de cozinha, refeitório e lanchonete em quantidades adequadas e suficientes e em perfeito estado de conservação para a execução das atividades do serviço de restaurante e lanchonete. As mesas e cadeiras de uso comum no refeitório são fornecidas pelo Campus Pouso Alegre;
- b. 2. Todos os equipamentos necessários para o efetivo funcionamento da cozinha, inclusive gás de cozinha (GLP);
- c. 3. Materiais de higiene e limpeza necessários para a perfeita execução dos serviços;
- d. 4. Nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutricionistas e com Anotação de Responsabilidade Técnica emitido pelo Conselho;
- e. 5. Gerente administrativo local e preposto para organizar e supervisionar os trabalhos de forma diária. O gerente administrativo e o preposto podem ser o(a) próprio(a) nutricionista, desde que 80% da carga horária presencial de trabalho seja destinada à função de gerente administrativo e preposto do contrato;
- f. 6. Pessoal técnico e operacional capacitados, uniformizados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária;
- g. 7. Trailer devidamente equipado para funcionamento da lanchonete.

3. 1. Da aquisição, recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e de limpeza e higienização

Os gêneros, condimentos, verduras, legumes ou outros quaisquer componentes que a contratada utilizará no preparo das refeições deverão ser de boa qualidade, adquiridos de fornecedores idôneos e apresentar perfeitas condições de conservação.

Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e de forma adequada, conforme disposto na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

A contratada deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do cardápio e do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis, destinados à substituição em eventuais falhas na entrega regular de gêneros, bem como aumento de demanda não programada.

4. 1. Da aquisição dos itens de cozinha

Os equipamentos mínimos fornecidos pela contratada para que os serviços sejam prestados de forma adequada e eficiente estão descritos abaixo.

- a. 1. Fogão Industrial com 6 queimadores (1 unidade);
- b. 2. Forno de micro-ondas (1 unidade);

- c. 3. Forno elétrico ou a gás com capacidade suficiente para atender o número de refeições, podendo ser acoplado ao fogão ou independente, convencional, por convecção ou combinado (2 unidades);
- d. 4. Gás de cozinha (GLP) (2 unidades);
- e. 5. Freezer de no mínimo 500 litros (4 unidades ou o suficiente para armazenar os alimentos de forma segura e adequada conforme a legislação exige);
- f. 6. Refrigerador industrial de 4 portas (1 unidade);
- g. 7. Chapa bifeteira / lanche elétrica ou a gás (1 unidade para cozinha e outra para lanchonete);
- h. 8. Balcão de distribuição, com barreira de proteção, aquecido em “banho maria”, com GNs (*recipientes gastronorm*) diversos e suficientes para o serviço e reposição dos alimentos. Deve suportar no mínimo 4 GNs 1/1; (1 unidade)
- i. 9. Utensílios adequados e suficientes em aço inox: pegadores (8 unidades), conchas (8 unidades), escumadeiras (8 unidades) e colheres (8 unidades);
- j. 10. Balcão de distribuição refrigerado, com barreira de proteção, para saladas e sobremesas (1 unidade);
- k. 11. Liquidificador industrial (2 unidades);
- l. 12. Batedeira industrial (1 unidade);
- m. 13. Refresqueira refrigerada para distribuição de bebidas geladas (1 unidade) ;
- n. 14. 3 garrafas térmicas de 12 litros, com torneiras, para bebidas quentes;
- o. 15. Utensílios diversos para cozinha e lanchonete em quantidade e tamanhos adequados: panelas, caldeirões, frigideiras, caçarolas, assadeiras (de tamanhos variados), conchas, escumadeiras, garfos, facas, placas de corte de polipropileno (de cores variadas conforme código internacional de cores), panelas de pressão, bules, chaleiras, leiteiras, rolo para massas, dentre outros;
- p. 16. Termômetros digitais infravermelho e para imersão (tipo espeto) (1 unidade);
- q. 17. Estufa aquecida para acondicionamento e exposição de alimentos (lanchonete) (1 unidade);
- r. 18. Balcão expositor para lanchonete (1 unidade);
- s. 19. 400 jogos de talheres em inox (garfo, faca e colher);
- t. 20. 400 pratos de louça, vidro ou melamina;
- u. 21. 400 copos de louça, vidro ou melamina (de 250 ml cada).
- v. 22. 400 bandejas tipo “self service”;
- w. 23. Tabela ostensiva de preços dos alimentos oferecidos pelo refeitório e pela lanchonete (1 unidade);
- x. 24. Exaustores de cozinha industrial compatíveis com o espaço (02 unidades).

5. 1. **Elaboração do Cardápio**

Os cardápios oferecidos e elaborados pela contratada devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas, sendo elaboradas pelo(a) profissional em nutrição e posteriormente aprovada pelos fiscais da contratante, de modo a serem publicados no *site* institucional da contratante. Aos fiscais, cabe sugerir alterações. Os cardápios também devem apresentar a identificação (nome e CRN) e a assinatura do(a) profissional nutricionista representante da contratada. Os cardápios mensais devem ser enviados até 07 dias antes da sua oferta pelo refeitório.

Os cardápios sugeridos neste documento foram elaborados tendo como base a RESOLUÇÃO Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e suas fundamentações legais correlacionadas. Essas legislações deverão ser seguidas pela empresa contratada.

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo, a forma de preparo, estabelecida pela contratada.

Na ocasião de existência de aluno que necessite de atenção nutricional individualizada, em virtude de estado ou de condição de saúde específica, deverá ser disponibilizado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme a Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014. Esse cardápio diferenciado deverá ser elaborado conforme solicitado pelo gestor ou pelos fiscais do contrato.

Deverá ser disponibilizado a estudantes adeptos do vegetarianismo, por hábito, preferência ou conveniência, cardápio com variedade especial, conforme Nota Técnica nº 1894673/2020 /COSAN/CGPAE/DIRAE.

O cardápio da semana deverá ser avaliado pelo fiscal do contrato e, caso seja identificada alguma irregularidade em relação ao padrão estabelecido neste documento, a fiscalização encaminhará uma solicitação de esclarecimentos à contratada, em até 1 (um) dia útil, para as devidas correções. A contratada deverá submeter o cardápio com as alterações indicadas para nova análise dos fiscais, no prazo de 2 (dois) dias úteis. Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido, estará sujeita às penalidades previstas em contrato.

O cardápio, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do Refeitório, devidamente assinado pelo responsável técnico da contratada. O cardápio também deverá ser divulgado no *site* do Campus para informação aos usuários.

A contratada poderá, em situações pontuais e excepcionais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente a motivação por escrito, no prazo de 1(um) dia útil, aos fiscais do contrato, para avaliação. Após aceite da alteração do cardápio, deverá ser colocado um aviso no restaurante e no refeitório para que os usuários sejam informados. Caso a contratada não informe primeiramente aos fiscais, em até 1 dia útil antes da refeição servida, e posteriormente aos usuários do serviço sobre a alteração no dia desta, será notificada. A alteração no cardápio não deve ser feita com frequência, apenas em casos excepcionais.

Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

CARDÁPIO DO LANCHE DA MANHÃ

A composição mínima de cada item deverá atender à seguinte gramatura e de forma variada ao longo dos dias da semana:

- Pão francês (50g), ou rosca simples/lisa (80g), ou bolo (sabores diversos) sem cobertura e /ou recheios (50g), ou outros pães (desde que não sejam cobertos por açúcares);
- **Complemento diário:** manteiga (25g) (limitada a duas vezes por semana), ou ovos (50 g), ou queijo (50g). É proibida a oferta de margarina e ultraprocessados, como presunto, salsicha etc.;
- **Bebida de 250 ml:** Leite (limitado a duas vezes na semana), ou vitamina de frutas com leite ou iogurte natural (proibido bebidas/misturas lácteas com iogurte), ou suco de frutas natural (proibido suco artificial). **Complemento diário:** Café e chá (separados);
- **Frutas frescas** (uma banana, ou uma maçã, ou uma laranja, ou uma mexerica, ou outras).

Observação: A oferta do item complemento é obrigatória. Neste caso, quando não for ofertada a manteiga com o pão, obrigatoriamente, deverá ser ofertado o ovo ou o queijo. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, à base de Stévia. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT), não sendo permitida a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó. Deverão ser disponibilizadas as opções de leite quente e leite frio. Deverão ser disponibilizados mexedores descartáveis para adoçar as bebidas..

CARDÁPIO DO ALMOÇO

Com exceção do prato principal (prato protéico) e da opção vegetariana, os demais itens serão servidos pelos próprios usuários, limitados a uma vez. O usuário pode optar livremente pelo prato principal ou pelo prato vegetariano, ambos devem estar disponíveis em quantidade suficiente para atendimento da demanda de comensais.

A composição mínima de cada item deverá atender à seguinte gramatura e de forma variada ao longo dos dias da semana:

1. Salada - Verduras: Alface, ou Acelga, ou Repolho, ou Couve, ou Couve Flor; entre outras. Legumes: Batata Inglesa, ou Batata Doce, ou Beterraba, ou Cenoura, ou Tomate, ou Chuchu, ou Abóbora, ou Mandioca, ou Milho e Ervilha, ou Pepino, ou Quiabo ou Vagem; entre outras (manter no mínimo três variedades de verduras mais legumes diariamente. Exemplo, duas verduras e um legume ou dois legumes e uma verdura).

Observação: A salada não deverá ser previamente temperada, devendo ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes condimentos para que o usuário utilize, caso prefira: azeite extra virgem, vinagre e sal em sachê.

2. 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

3. Guarnição – Massas (macarrão, ou lasanha, ou torta) 100 a 120 gramas; ou diversos (seleta de legumes, ou purês, ou ensopados, ou sautés, ou refogados, ou à milanesa, ou no vapor, ou creme, ou suflê, ou “macarronese”) 80 a 100 gramas; ou farináceos (pirão, ou farofa, ou virado, ou angu/polenta, ou bolinho) 70 a 90 gramas.

4. Acompanhamentos: arroz e feijão.

Arroz: Tipo 1 (branco e integral);

Feijão: Tipo 1 (Carioca ou Preto).

5. Opção Vegetariana - uma porção de 140g de uma fonte de proteína vegetal ou ovolactovegetariana.

Observação: Não será permitido servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango e correlatos, embutidos, como linguiça, presunto ou apresuntado, salsicha e correlatos e ultraprocessados, como batata palha, hambúrguer industrializado, empanado de frango/”steak”, molhos prontos, etc. A Contratada pode uma vez ao mês instituir o DIA SEM CARNE, desde que realize ações de conscientização dos usuários, com aprovação da Fiscalização do Contrato. O usuário que não consumir o prato principal, devido à presença de leite e ovos na preparação, terá direito a duas porções de guarnição. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os acessórios.

CARDÁPIO DO LANCHE DA NOITE

A composição mínima de cada item deverá atender à seguinte gramatura e de forma variada ao longo dos dias da semana:

- Pão francês (50g) com queijo (50g) ou; Pão francês (50g) com ovo (50g) ou; Pão francês (50g) com carne (50g) (**a oferta de pão deve ser limitada à duas vezes na semana**) ou;
- Torta de Legumes com queijo ou ovo (100g) ou;
- Panqueca de queijo ou carne (100g) ou;
- Caldos variados (300ml) e,

- **Bebida de 250 ml:** Suco de frutas natural (proibido suco artificial). **Complemento diário:** Café e chá (separados).

Observações: A oferta de pão deve ser limitada a duas vezes na semana. A oferta diária da opção vegetariana é obrigatória. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, à base de Stévia. Deverão ser disponibilizados mexedores descartáveis para adoçar as bebidas. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os complementos.

6. 1. **Higienização, preparação e distribuição de itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE**

É de responsabilidade da contratada higienizar, preparar e distribuir os itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE que serão ofertados aos alunos da educação básica em horário especificado pela instituição.

Itens a serem higienizados:

- Frutas *in natura*.
- Legumes *in natura*.

Itens a serem preparados e distribuídos diariamente:

- Sucos de frutas natural (250ml) ou;
- Vitaminas de frutas com leite ou iogurte natural (proibido bebidas/misturas lácteas com iogurte) (250ml) e,
- Salada de frutas ou;
- Legumes assados.

Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, à base de Stévia.

Itens adquiridos prontos e que deverão ser distribuídos (apenas) diariamente:

- Bolo alimentício, sabor variado (coco, laranja, chocolate), sem recheio ou;
- Pão tipo francês, com manteiga ou;
- Pão doce, tipo rosquinha, semi-doce, bisnaga, careca, seda.

Observações:

Os itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE serão armazenados em espaço próprio e separados do estoque do refeitório. Os itens do PNAE serão ofertados prioritariamente no

período da tarde (Lanche da Tarde), podendo ser ofertados no período da manhã e da noite, de acordo com a demanda institucional. A aquisição (compra e pagamento) dos gêneros alimentícios adquiridos com recursos do PNAE é de responsabilidade da contratante. É expressamente proibida a comercialização do Lanche da Tarde, conforme item 5.6 deste ETP, aos demais usuários do refeitório, uma vez que este lanche deverá ser oferecido exclusivamente aos alunos da educação básica.

7. 1. **Do funcionamento da Lanchonete**

A contratada deverá prestar os serviços de lanchonete comercializando, no mínimo, os produtos listados no Anexo I deste Estudo Técnico Preliminar. Outros itens, além dos apresentados no Anexo I, poderão ser comercializados na lanchonete desde que sejam previamente apresentados e aprovados pela fiscalização do contrato e, desde que contemplem o anunciado no parágrafo abaixo.

É proibido, no ambiente escolar, a venda e o incentivo ao consumo de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, por meio de exposição em vitrines, cartazes de propagandas e formação de combos promocionais desses produtos.

O preço dos produtos da lanchonete deverá ser fixado no início de cada ano letivo e poderá sofrer reajuste a cada 12 (doze) meses de serviço prestado, somente após análise e aprovação da fiscalização das justificativas apresentadas pela contratada, devidamente acompanhadas de cotações de preços com o valor de mercado vigente de cada produto em três estabelecimentos de instituições de ensino da cidade de Pouso Alegre – MG.

DOS ITENS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DA LANCHONETE

A lanchonete deve ser montada na forma de trailer, de dimensões pequenas (máximo de cinco metros e meio de comprimento, três metros de largura e três metros de altura), com cozinha, conforme Figura 1 - Croqui área trailer IFSULDEMINAS-Campus Pouso Alegre.

Os custos de instalação/montagem do trailer, bem como os equipamentos, móveis e utensílios são de responsabilidade da contratada. As instalações para fornecimento de água e energia deverão ser aprovadas pela Administração e são de responsabilidade da contratada. Ressalta-se que, para as instalações de esgotos e hidráulicas existem pontos disponíveis no local.

É de responsabilidade exclusiva e integral da contratada a utilização de pessoal para a exploração da área, incluídos os encargos trabalhistas, previdenciários, sociais, fiscais e comerciais, resultantes de vínculo empregatício, cujo ônus e obrigações em nenhuma hipótese poderão ser transferidos para a Administração.

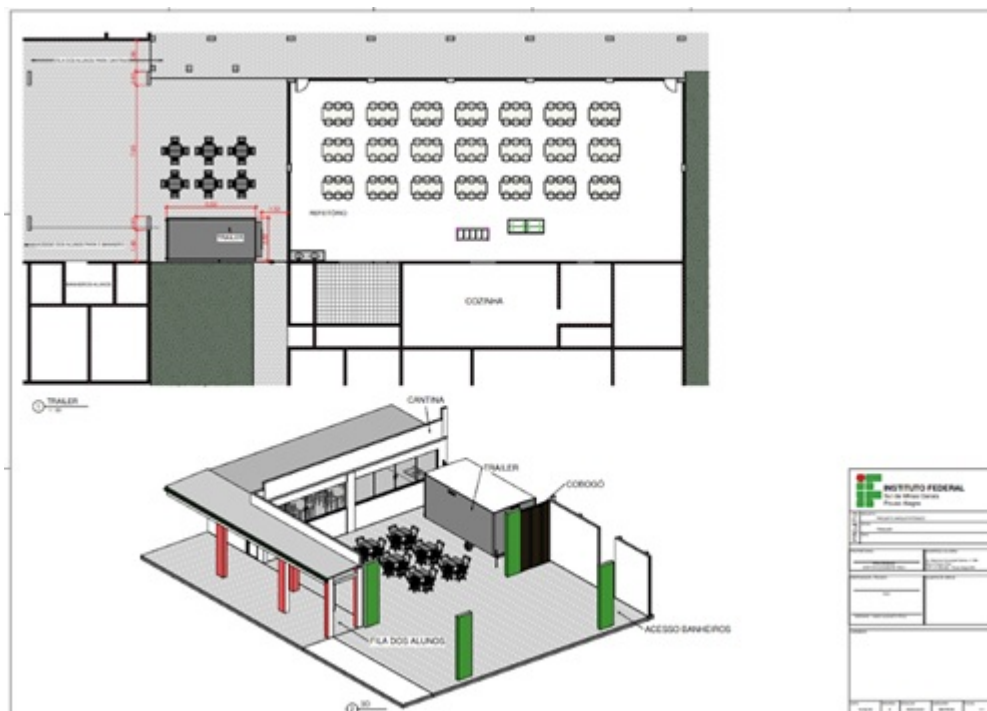
Para a estrutura, a Contratada deverá apresentar os seguinte itens:

- a. 1. Cozinha básica de modo a evitar a contaminação cruzada devido à proximidade das atividades, com instalações de barreiras físicas (divisórias) entre a bancada de trabalho e a pia de higiene de mãos e de utensílios, área do caixa e lixeiras;

- b. 2. Deve haver barreira entre a bancada de trabalho e o público que aguarda a finalização do produto, de modo a evitar o contato com os alimentos;
- c. 3. Preferencialmente, possuir volume de água potável compatível com sua atividade, com autonomia para atender a necessidade de água durante toda a operação. Caso a instalação não possua reservatório próprio de água, os custos de instalação no ambiente do campus serão arcados pela contratada;
- d. 4. Os resíduos gerados devem possuir compartimento para o armazenamento da água de lavagem (água suja), de pia de lavagem, ficando armazenada e descartada após os trabalhos em local próprio. Caso a instalação não possua reservatório de esgoto, os custos da instalação no campus são de responsabilidade da contratada;
- e. 5. Os resíduos orgânicos e secos serão armazenados em lixeiras sem acionamento manual, com sacos plásticos e identificadas;
- f. 6. O resíduo de óleo será armazenado em bombona própria identificada;
- g. 7. O tamanho das lixeiras e bombonas devem ser compatíveis com os resíduos gerados durante os trabalhos;
- h. 8. A cozinha deve possuir pia exclusiva para a higienização de mãos, sendo preferencialmente automática, kit completo para a lavagem e desinfecção, sabão líquido bactericida ou neutro e álcool gel para desinfecção, papel toalha 100% não reciclado;

A área destinada para a instalação do Trailer encontra-se na Figura abaixo.

Figura 1. Croqui área trailer IFSULDEMINAS-Campus Pouso Alegre



8. 1. Obrigações da Contratada para a oferta de serviços do refeitório e da lanchonete

São responsabilidades da Contratada para oferta dos serviços de refeitório e lanchonete:

- Funcionar em todos os dias letivos do calendário acadêmico. De segunda a sexta, das 07h às 21h30. Aos sábados, quando houver necessidade, das 07h às 17h, desde que informada a necessidade, pela contratante, com pelo menos 48 horas de antecedência. Na hipótese da existência de eventos fora dos dias e horários estipulados, a contratada será comunicada, com pelo menos 48 horas de antecedência, para que disponibilize os serviços do refeitório /lanchonete. Vale ressaltar que não é possível prever a quantidade de usuários no refeitório nos sábados letivos e nos demais dias letivos;
- Fixar, em local visível, a tabela de preços de todos os itens comercializados pelo refeitório e pela lanchonete;
- O preço das refeições (Café da Manhã, Almoço e Café da Noite) deverá ser o mesmo para todos os usuários;
- Manter os seus funcionários devidamente uniformizados e em totais condições higiênicas, nos padrões do Regulamento Técnico de Boas Práticas dos Serviços de Alimentação. Os uniformes e EPIs dos funcionários serão de responsabilidade da contratada, bem como todas as despesas com manutenção e reposição;
- Contratar, de imediato, outro funcionário para suprir a ausência de algum e que venha a se incompatibilizar com as exigências estabelecidas pelo presente contrato;
- Organizar os talheres, pratos, copos e bandejas, separando os utensílios que serão utilizados diariamente;
- Organizar e controlar a fila de usuários;
- O controle da distribuição das refeições subsidiadas pelo Campus Pouso Alegre será realizado por meio de um software de leitura de QR Code. A contratada será responsável por fornecer os insumos necessários aos usuários. É imprescindível que a contratada esteja em conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), conforme descrito no Guia de Requisitos e Obrigações quanto à Segurança da Informação e Privacidade, versão 2.0 de março de 2021, ao implementar as medidas de controle estabelecidas.
- O software para controle das refeições consumidas, assim como a infraestrutura e os equipamentos necessários, serão fornecidos pela contratante. Os relatórios das refeições somente poderão ser acessados nas dependências do IFSULDEMINAS;
- Em caso de os alunos da educação básica não possuírem celular ou esquecerem de trazê-los, o controle de entrada poderá ser realizada digitando o número de matrícula (RA);
- O controle de entrada dos alunos da educação básica na cantina é de responsabilidade da contratada;
- Caso seja necessário acesso à rede de internet na cantina, a contratada deverá providenciar a contratação de seu próprio link de internet. No entanto, antes de realizar a passagem de fibra óptica, será necessário consultar o Núcleo de Tecnologia da Informação para avaliar o melhor local para sua instalação.
- Promover a higienização diária do refeitório/lanchonete após o fornecimento das refeições e a limpeza de todos os equipamentos e utensílios utilizados pelos usuários. Os fiscais do contrato podem, a qualquer momento, fazer vistorias para avaliarem as condições de higiene e de limpeza do refeitório e da lanchonete;
- Disponibilizar, nas dependências do refeitório e da lanchonete, lixeiras com acionamento da tampa via pedal, para resíduos recicláveis, não recicláveis e orgânicos;

- Recolher diariamente o lixo gerado pelo refeitório e pela lanchonete, acondicionando-o nos locais indicados pelo campus e seguindo as instruções ambientais para cada tipo de lixo contidas na Lei no 12.305, de 2 de agosto de 2010, tanto para recolhimento quanto para destinação dos mesmos;
- Adequar-se às normas da vigilância sanitária, bem como observar os manuais de boas práticas e demais exigências da Vigilância Sanitária de Pouso Alegre;
- Não suspender suas atividades durante o horário de funcionamento sem prévia e expressa autorização da Administração;
- Zelar pela área objeto da autorização e comunicar de imediato à Administração a sua utilização indevida por terceiros;
- Exercer unicamente o ramo que lhe foi autorizado através da contratação de uso, observando as exigências legais e higiênico-sanitárias pertinentes.

5. Levantamento de Mercado

As soluções disponíveis no mercado para o atendimento da necessidade atualmente são: o fornecimento de refeições prontas, a contratação da mão de obra com a compra de equipamentos, utensílios e insumos por parte do campus e a contratação de uma empresa especializada de gerenciamento desse tipo de serviço.

Considerando as soluções disponíveis no mercado no momento atual, bem como as condições intrínsecas ao campus, como a não disponibilidade de pessoal, equipamentos e utensílios e insumos para o desenvolvimento da ação, optou-se pela contratação de uma empresa especializada no tipo de serviço necessário.

Para tanto, a análise de mercado para a solução a ser implementada teve como base o contrato atual da administração pública (Contrato nº05/2021), celebrado pelo Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais-Campus Pouso Alegre, vinculado ao Pregão Eletrônico (PE) nº10/2021 e processo nº 23502.000280.2021-33.

6. Descrição da solução como um todo

Contratação de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção (pré-preparo e preparo), transporte e distribuição das refeições do tipo Lanche da manhã, Almoço e Lanche da Noite, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas para os alunos da educação básica matriculados nos cursos do IFSULDEMINAS - Campus Pouso Alegre e aos usuários comensais que o utilizam, com cessão onerosa pelo uso do espaço público.

Ademais, estão inclusas, na solução, a prestação de serviços para higienização, preparação e distribuição de itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE, bem como a prestação de serviços de lanchonete.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As estimativas foram realizadas com base no contrato atual - Pregão Eletrônico (PE) nº10/2021 e processo nº 23502.000280.2021-33 - e considerando a quantidade de alunos da educação básica matriculados no ano de 2023 e os ingressantes de 2024 que são subsidiados pelas refeições, conforme: Ensino médio modalidade integrado (turnos matutino e vespertino) (426 alunos), Ensino médio modalidade subsequente (turno vespertino) (55 alunos) e Ensino médio modalidade subsequente (turno noturno) (140 alunos), perfazendo um total de 621 alunos.

Além disso, o Campus Pouso Alegre oferece cursos de nível superior nos turnos matutino e vespertino, conforme: Engenharias Civil (195 alunos) e Química (183 alunos) e cursos de nível superior no turno da noite, conforme: Licenciaturas em Matemática (80 alunos) e Química (100 alunos), totalizando 558 alunos. Além deste público, o Campus Pouso Alegre possui em seu quadro funcional mais de 100 profissionais entre servidores, profissionais terceirizados e bolsistas, que permanecem na instituição para o cumprimento de sua jornada de trabalho e por isso necessitam de serviços de alimentação em quantidade e qualidade, adequadas.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.789.300,00

O Quadro 1 apresenta o Custo Total Médio Anual estimado da contratação tendo como base a pesquisa de mercado realizada com quatro empresas, conforme processo SISREQ <https://sisreq.ifsuldeminas.edu.br/requisicoes/itens/requisicao:8833>.

RESUMO DO CUSTO TOTAL MÉDIO ANUAL DA CONTRATAÇÃO

Custo Total Médio (anual) item 01 (Almoço): R\$ 1.127.196,00

Custo Total Médio (anual) item 02 (Lanche da Manhã): R\$ 470.304,00

Custo Total Médio (anual) item 03 (Lanche da Noite): R\$ 191.800,00

Custo Total Médio (anual) da Contratação: R\$1.789.300,00

Quadro 1 - Estimativa anual das quantidades a serem contratadas

GRUPO CATSER 15210	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	Alunos	Dias Letivos	Quantidade Anual	Unidade	Cardápio	Valor Unitário Médio	Valor Total Médio
GRUPO 1	1	ALMOÇO	426	200	85.200	Unid.	ALMOÇO. Com exceção do prato principal (prato protéico) e da opção vegetariana/vegana, os demais itens serão servidos pelos próprios usuários, limitados a uma vez. O aluno deve optar pelo prato principal (prato protéico) ou pela opção vegetariana/vegana. A composição mínima de cada item deverá atender à seguinte gramatura e de forma variada ao longo dos dias da semana: 1. Salada - Verduras: Alface, ou Acelga, ou Repolho, ou Couve, ou Couve Flor; entre outras (manter no mínimo duas variedades de verduras por dia); Legumes: Batata Inglesa, ou Batata Doce, ou Beterraba, ou Cenoura, ou Tomate, ou Chuchu, ou Abóbora, ou Mandioca, ou Milho e Ervilha, ou Pepino, ou Quiabo ou Vagem; entre outras (manter no mínimo duas variedades de legumes por dia). Observação: A salada não deverá ser previamente temperada, devendo ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes condimentos para que o usuário utilize, caso prefira: azeite extra virgem, vinagre e sal em sachê. 2. 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. 3. Guarnição - Massas (macarrão, ou lasanha, ou torta) 100 a 120 gramas; ou diversos (seleta de legumes, ou purês, ou ensopados, ou sautés, ou refogados, ou à milanesa, ou no vapor, ou creme, ou suflê, ou salpicão, ou maionese, ou "macarronese") 80 a 100 gramas; ou farináceos (pirão, ou farofa, ou virado, ou angu/polenta, ou bolinho) 70 a 90 gramas. 4. Acompanhamentos: arroz e feijão. Arroz: Tipo 1 (branco e integral); Feijão: Tipo 1 (Carioca ou Preto). 5. Opção Vegetariana/Vegana - uma porção de 140g de uma fonte de proteína vegetal ou ovolactovegetariana. Observação: Não será permitido servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango e correlatos, embutidos, como linguiça, presunto ou apresuntado, salsicha e correlatos e ultraprocessados, como batata palha, hambúrguer industrializado, empanado de frango "steak", molhos prontos, etc. A Contratada pode uma vez ao mês instituir o DIA SEM CARNE, desde que realize ações de conscientização dos usuários, com aprovação da Fiscalização do Contrato. O usuário que não consumir o prato principal, devido à presença de leite e ovos na preparação, terá direito a duas porções de guarnição. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os acessórios. Quantidade média diária: 426 unidades. Dias letivos: 200	R\$ 13,23	R\$1.127.196,00

	2	LANCHE DA MANHÃ	426	200	85.200	Unid.	LANCHE DA MANHÃ. A composição mínima de cada item deverá atender à seguinte gramatura e de forma variada ao longo dos dias da semana: Pão francês (50g), ou rosca simples/lisa (80g), ou bolo (sabores diversos) sem cobertura e/ou recheios (50g), ou outros pães (desde que não sejam cobertos por açúcares); Complemento diário: manteiga (25g) (limitada a duas vezes por semana), ou ovos (50 g), ou queijo (50g). É proibida a oferta de margarina e ultraprocessados, como presunto, salsicha etc.; Bebida de 250 ml: Leite (limitado a duas vezes na semana), ou vitamina de frutas com leite ou iogurte natural (proibido bebidas/misturas lácteas com iogurte), ou suco de frutas natural (proibido suco artificial). Complemento diário: Café e chá (separados); Frutas frescas (uma banana, ou uma maçã, ou uma laranja, ou uma mexerica, ou outras). Observação: Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, à base de Stévia. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT), não sendo permitida a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó. Deverão ser disponibilizadas as opções de leite quente e leite frio. Deverão ser disponibilizados mexedores descartáveis para adoçar as bebidas. Quantidade média diária: 426 unidades. Dias letivos: 200	R\$ 5,52	R\$470.304,00
	3	LANCHE DA NOITE	140	200	28.000	Unid.	LANCHE DA NOITE. A composição mínima de cada item deverá atender à seguinte gramatura e de forma variada ao longo dos dias da semana: Pão francês (50g) com queijo (50g) ou; Pão francês (50g) com ovo (50g) ou; Pão francês (50g) com carne (50g) ou; Torta de Legumes com queijo ou ovo (100g) ou; Panqueca de queijo ou de carne (100g) ou; Caldos variados (300ml); Bebida de 250 ml: Suco de frutas natural (proibido suco artificial). Complemento diário: Café e chá (separados). Observações: A oferta de pão deve ser limitada a duas vezes na semana. A oferta diária da opção vegetariana é obrigatória. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, à base de Stévia. Deverão ser disponibilizados mexedores descartáveis para adoçar as bebidas. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os complementos. Quantidade média diária: 140 unidades. Dias letivos: 200	R\$ 6,85	R\$191.800,00
Custo Total Médio Anual (R\$)								R\$1.789.300,00	

As informações apresentadas no Quadro 1 constituem-se em dados meramente estimativos, podendo variar para mais ou para menos, de acordo com o padrão de consumo e as dinâmicas de funcionamento da contratante. Desta forma, pelos motivos alegados, a empresa contratada receberá os valores devidos pelas refeições efetivamente fornecidas mensalmente.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não é viável o parcelamento da solução, considerando a natureza dos serviços e a economia de escala na contratação desse formato.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não foram verificadas contratações correlatas ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação deste serviço está prevista no Plano Anual de Contratações 2023 do IFSULDEMINAS-Campus Pouso Alegre, conforme relatórios anexos ao processo (DFD 63/2023).

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Espera-se, com esta contratação, cumprir com os deveres relacionados à responsabilidade social, minimizar as condições de vulnerabilidade social dos discentes, contribuir para o seu melhor desempenho educacional e combater a evasão escolar, estimulando a permanência dos mesmos.

Dessa forma, estaremos contribuindo 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

As reformas serão realizadas pela contratante e têm como objetivo melhorar as condições de trabalho dos funcionários, a qualidade dos serviços de alimentação e a satisfação dos alunos. Abaixo, segue uma descrição detalhada das reformas que serão realizadas. Não há uma estimativa de início e término das reformas, podendo as mesmas ocorrerem após o início de vigência do contrato.

Reforma na cozinha

A cozinha será reformada para proporcionar um ambiente mais adequado e seguro para os funcionários trabalharem. Essas mudanças visam aumentar a eficiência no preparo dos alimentos e garantir a segurança alimentar.

Instalação de novas pias

Serão instaladas novas pias na cozinha para garantir uma estrutura adequada para a higienização dos alimentos e utensílios.

Pias de qualidade e em número suficiente ajudarão a evitar a contaminação cruzada e contribuirão para a segurança dos alimentos.

Projeto da sala do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

A sala do PNAE será projetada levando em consideração as demandas dos alunos. Aspectos como o número de alunos atendidos serão levados em conta para garantir um espaço funcional e confortável. A ergonomia dos móveis e a disposição adequada dos equipamentos serão consideradas para facilitar o serviço de distribuição de alimentos.

Reforma no Estoque:

A despensa será reformada para melhorar a organização e o armazenamento dos alimentos e ingredientes. Serão instaladas prateleiras adequadas, de fácil acesso e com capacidade para suportar o peso dos produtos armazenados. A reforma da despensa garantirá um espaço otimizado, permitindo uma melhor visualização e controle dos estoques, facilitando o processo de reposição de suprimentos e evitando desperdícios.

Monitoramento regular

Após a conclusão das reformas, será realizado um monitoramento regular para avaliar a eficácia das mudanças implementadas. Esse monitoramento ajudará a identificar possíveis ajustes necessários e garantir que as reformas atinjam seus objetivos de melhorar a eficiência e a satisfação dos usuários.

Essas reformas visam criar um ambiente de trabalho mais adequado para os funcionários, garantir a qualidade e segurança dos alimentos e proporcionar um espaço funcional para os alunos. Ao realizar o monitoramento regular, será possível ajustar e aprimorar as mudanças implementadas, mantendo um ambiente de trabalho seguro e eficiente.

O detalhamento do espaço destinado ao refeitório encontra-se abaixo:

Refeitório com a cantina (Cantina = 17,15 m² + Refeitório = 242,4 m²) TOTAL = 259,55 m²

COZINHA

Cozinha = 44,0 m²

Despensa = 16,10 m²

Despensa fria= 8,0 m²

Higienização (banheiro vestiário masculino= 19,3 m²

Higienização (banheiro vestiário feminino= 19,3 m²

Lavagem = 10,5 m²

Circulação = 7,86 m²

Carga e Descarga= 51,90 m²

Lixo= 3,5 m

D.M.L.=4,72 m²

TOTAL = 185,18 m²

TOTAL GERAL DAS ÁREAS REFEITÓRIO/CANTINA = 259,55 m²

COZINHA = 185,18 m²

TOTAL GERAL = 444,73 m²

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação requer que a contratada exerça práticas de sustentabilidade, conforme disposto e orientado no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis – Advocacia-Geral da União de agosto de 2016, visando aos seguintes objetivos:

- O compromisso com a sustentabilidade ambiental, econômica e social na Administração Pública Federal nos limites contratuais e orientando-se pelos preceitos legais que tratam de boas práticas ambientais;
- A eliminação do desperdício, visando contínua melhoria dos processos e redução de gastos;
- A execução de ações que promovam a eficiência energética nas edificações onde se situa o refeitório;
- A realização de ações de consumo responsável dos recursos naturais e bens públicos, por exemplo, uso racional da água e das edificações do refeitório;
- A gestão integrada de resíduos pós-consumo, inclusive destinação ambientalmente correta.

Exige-se, ainda, 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 e talheres de plásticos, canudos e marmiteix de isopor.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Consideradas as informações, motivações e características do objeto pretendido, a Equipe de Planejamento da Contratação de Serviço de Alimentação Coletiva no IFSULDEMINAS-Campus Pouso Alegre, nos termos do art. 24, parágrafo 1o., inciso XII da Instrução Normativa n.o 40/2020/SEGES/Ministério da Economia, declara como VIÁVEL a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação no Refeitório do IFSULDEMINAS-Campus Pouso Alegre, uma vez que contempla o fornecimento de refeições produzidas nas dependências do Campus e servidas no estilo self-service, bem como o preparo e distribuição do lanche da manhã e Lanche da Noite e preparo e distribuição do lanche da tarde (cujos itens são adquiridos com recurso do PNAE).

Esta foi a alternativa encontrada para suprir as necessidades da oferta de alimentação em quantidade e qualidade, suficientes aos alunos, servidores bem como profissionais terceirizados e visitantes do campus Pouso Alegre.

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](#).

IVANETE FONSECA MARTINS DE ABREU

Membro da comissão de contratação

EMERSON ZETULA DA SILVA

Equipe de Planejamento

PEDRO PAULO OLIVEIRA

Equipe de Planejamento

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ETP.pdf (251.27 KB)

Anexo I - ETP.pdf



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais
IFSULDEMINAS - Campus Pouso Alegre

ETPR Nº2/2023/POA-DAP/POA/IFSULDEMINAS

Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais
IFSULDEMINAS - Campus Pouso Alegre
Avenida Maria da Conceição Santos, 900, Parque Real, POUSO ALEGRE / MG, CEP 37.560-260 - Fone: (35) 3427-6600

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

UASG: 154811

NÚMERO DO SISREQ: 362/2023/POA/DAP

1. INTRODUÇÃO

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou Projeto Básico, de forma a melhor atender as necessidades da Administração, com base na Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020 do Ministério da Economia, no Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e demais legislações correlatas.

O processo único será iniciado pelo setor de licitação do órgão.

2. NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS

Normativos	Considerações
Lei nº 8.666/93	Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública.
Instrução Normativa nº 40/2020 do ME	Dispõe sobre a elaboração do Estudo Técnico Preliminar - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital.

Lei Complementar nº 123/2006	Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis nº8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei nº10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis nº9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999.
Decreto nº 8.538/2015	Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal.
Lei nº 12.305/2010.	Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências.
Decreto nº 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.
Instrução Normativa SLTI/MPOG nº01/2010	Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal.
Lei nº 8.078/1990	Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.
Lei nº 10.520/2002	Institui modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns.
Decreto nº 10.024/2019	Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.
Decreto nº 7.892/2013	Regulamenta o Sistema de Registro de Preços previsto no art. 15 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
Decreto nº 9.507/2018	Regulamenta a contratação de serviços, inclusive de cessão de mão de obra com dedicação exclusiva (terceirização), mediante execução indireta.
Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05/2017	Regulamenta a contratação de serviços, mediante execução indireta, especialmente os de cessão de mão de obra com dedicação exclusiva (terceirização).
Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05/2014	Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral.

Art. 208, inciso VII, da Constituição Federal	Institui o atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.
Lei nº9.394 /96 LDB Art. 2 ° e 3°	Estabelece os princípios e fins da educação nacional.
Decreto nº 7.234, de 19/07/2010	Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES
Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009.	Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.
ANVISA - Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.	Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020	Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

3. ÁREA REQUISITANTE

Equipe de Planejamento das atividades destinadas à realização de licitação na modalidade de Pregão Eletrônico – UASG 158137, Portaria Nº 60/2023/POA/IFSULDEMINAS.

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais Campus Pouso Alegre é uma instituição responsável pela educação profissional, científica e tecnológica que funciona nos turnos matutino, vespertino e noturno, na qual a estrutura dos cursos da educação profissional e tecnológica exige a permanência dos alunos na instituição em tempo integral.

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. Em relação a este último princípio, assim como a LDB, o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõem sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAE, também objetiva 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.

No entanto, percebe-se que, nos arredores desta instituição não existem restaurantes e lanchonetes para atender à demanda institucional e que oferecem um serviço de qualidade, além de preços acessíveis para a comunidade escolar.

A partir dessas considerações, justifica-se a efetivação do processo licitatório para a utilização de espaço público com concessão onerosa para a prestação de serviço de restaurante e lanchonete, para a prestação de serviços continuados de fornecimento de refeições do tipo almoço no estilo self-service, bem como o fornecimento de lanches prontos, como o lanche da manhã, lanche da noite e entrega do lanche do PNAE visando ao atendimento de qualidade e preços acessíveis a alunos e

servidores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais/IFSULDEMINAS - Campus Pouso Alegre, estagiários, colaboradores terceirizados, bem como demais usuários do refeitório, desde que devidamente autorizados pela Direção-Geral.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1. Da apresentação dos documentos

O licitante que apresentar o menor preço deverá entregar à Coordenadoria de Compras, Licitações e Contratos (CCLC), assim que solicitado, os seguintes documentos:

- a. Alvará de localização e funcionamento;
- b. Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária), expedido pelo Ministério da Saúde, pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, conforme o caso, tal como exigido pela Lei Federal no 6.360/76 (art. 2o), Decreto Federal no 8.077/13 (art. 2o);
- c. Atestado de capacidade técnica, comprovando a experiência nesse tipo de prestação de serviço por no mínimo 12 meses e até 50% do quantitativo licitado;
- d. Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) compatível com a atividade;
- e. Comprovação de possuir, em seu quadro de pessoal, um responsável técnico Nutricionista, de acordo com a Resolução CFN - 380/05;
- f. Apresentar o Registro no Conselho Regional de Nutricionistas da jurisdição de Minas Gerais e apresentar a Certidão de Registro e Regularidade emitido pelo Conselho;
- g. Cardápio com divisão semanal referente aos meses de prestação do serviço, com a distribuição calórica e de macronutrientes;
- h. Outras documentações pertinentes ao processo de contratação poderão ser exigidas conforme o edital a ser publicado.

A empresa também será responsável por encaminhar aos fiscais do contrato esses documentos, caso ocorra alguma atualização no decorrer do período de contratação.

2. Objeto da Contratação

Contratação de pessoa jurídica especializada no ramo de serviços de alimentação e nutrição coletiva para:

- a. Operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na **produção (pré-preparo e preparo) e distribuição das refeições do tipo Lanche da manhã, Almoço e Lanche da noite, conforme os horários estabelecidos pela contratante**, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica;
- b. **Higienização, preparação e distribuição de itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE**, que serão armazenados em espaço próprio e separado do estoque do refeitório;
- c. Aquisição, armazenamento e higienização de toda a matéria-prima, gêneros alimentícios e insumos envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições listadas no item “a”, bem como dos itens necessários ao funcionamento e limpeza do refeitório;
- d. **Prestação de serviços de lanchonete** com o fornecimento do trailer para funcionamento da lanchonete; venda de gêneros e produtos alimentícios e bebidas não alcoólicas, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica.

É proibido à contratada utilizar as dependências do IFSULDEMINAS-Campus Pouso Alegre com o fim de preparar e fornecer alimentação a pessoas físicas e jurídicas não autorizadas pela Direção Geral.

Para a execução dos serviços acima listados são de responsabilidade da contratada o fornecimento dos seguintes itens:

- a. Equipamentos, utensílios, retornáveis e mobiliários de cozinha, refeitório e lanchonete em quantidades adequadas e suficientes e em perfeito estado de conservação para a execução das atividades do serviço de restaurante e lanchonete. As mesas e cadeiras de uso comum no refeitório são fornecidas pelo Campus Pouso Alegre;
- b. Todos os equipamentos necessários para o efetivo funcionamento da cozinha, inclusive gás de cozinha (GLP);

- c. Materiais de higiene e limpeza necessários para a perfeita execução dos serviços;
- d. Nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutricionistas e com Anotação de Responsabilidade Técnica emitido pelo Conselho;
- e. Gerente administrativo local e preposto para organizar e supervisionar os trabalhos de forma diária. O gerente administrativo e o preposto podem ser o(a) próprio(a) nutricionista, desde que 80% da carga horária presencial de trabalho seja destinada à função de gerente administrativo e preposto do contrato;
- f. Pessoal técnico e operacional capacitados, uniformizados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária;
- g. Trailer devidamente equipado para funcionamento da lanchonete.

3. Da aquisição, recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e de limpeza e higienização

Os gêneros, condimentos, verduras, legumes ou outros quaisquer componentes que a contratada utilizará no preparo das refeições deverão ser de boa qualidade, adquiridos de fornecedores idôneos e apresentar perfeitas condições de conservação.

Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e de forma adequada, conforme disposto na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

A contratada deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do cardápio e do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis, destinados à substituição em eventuais falhas na entrega regular de gêneros, bem como aumento de demanda não programada.

4. Da aquisição dos itens de cozinha

Os equipamentos mínimos fornecidos pela contratada para que os serviços sejam prestados de forma adequada e eficiente estão descritos abaixo.

- a. Fogão Industrial com 6 queimadores (1 unidade);
- b. Forno de micro-ondas (1 unidade);
- c. Forno elétrico ou a gás com capacidade suficiente para atender o número de refeições, podendo ser acoplado ao fogão ou independente, convencional, por convecção ou combinado (2 unidades);
- d. Gás de cozinha (GLP) (2 unidades);
- e. Freezer de no mínimo 500 litros (4 unidades ou o suficiente para armazenar os alimentos de forma segura e adequada conforme a legislação exige);
- f. Refrigerador industrial de 4 portas (1 unidade);
- g. Chapa bifeteira / lanche elétrica ou a gás (1 unidade para cozinha e outra para lanchonete);
- h. Balcão de distribuição, com barreira de proteção, aquecido em “banho maria”, com GNs (*recipientes gastronorm*) diversos e suficientes para o serviço e reposição dos alimentos. Deve suportar no mínimo 4 GNs 1/1; (1 unidade)
- i. Utensílios adequados e suficientes em aço inox: pegadores (8 unidades), conchas (8 unidades), escumadeiras (8 unidades) e colheres (8 unidades);
- j. Balcão de distribuição refrigerado, com barreira de proteção, para saladas e sobremesas (1 unidade);
- k. Liquidificador industrial (2 unidades);
- l. Batedeira industrial (1 unidade);
- m. Refresqueira refrigerada para distribuição de bebidas geladas (1 unidade) ;
- n. 3 garrafas térmicas de 12 litros, com torneiras, para bebidas quentes;
- o. Utensílios diversos para cozinha e lanchonete em quantidade e tamanhos adequados: panelas, caldeirões, frigideiras, caçarolas, assadeiras (de tamanhos variados), conchas, escumadeiras, garfos, facas, placas de corte de polipropileno (de cores variadas conforme código internacional de cores), panelas de pressão, bules, chaleiras, leiteiras, rolo para massas, dentre outros;
- p. Termômetros digitais infravermelho e para imersão (tipo espeto) (1 unidade);
- q. Estufa aquecida para acondicionamento e exposição de alimentos (lanchonete) (1 unidade);
- r. Balcão expositor para lanchonete (1 unidade);
- s. 400 jogos de talheres em inox (garfo, faca e colher);
- t. 400 pratos de louça, vidro ou melamina;
- u. 400 copos de louça, vidro ou melamina (de 250 ml cada).
- v. 400 bandejas tipo “self service”;
- w. Tabela ostensiva de preços dos alimentos oferecidos pelo refeitório e pela lanchonete (1 unidade);
- x. Exaustores de cozinha industrial compatíveis com o espaço (02 unidades).

5. Elaboração do Cardápio

Os cardápios oferecidos e elaborados pela contratada devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas, sendo elaboradas pelo(a) profissional em nutrição e posteriormente aprovada pelos fiscais da contratante, de modo a serem publicados no *site* institucional da contratante. Aos fiscais, cabe sugerir alterações. Os cardápios também devem apresentar a identificação (nome e CRN) e a assinatura do(a) profissional nutricionista representante da contratada. Os cardápios mensais devem ser enviados até 07 dias antes da sua oferta pelo refeitório.

Os cardápios sugeridos neste documento foram elaborados tendo como base a RESOLUÇÃO Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e suas fundamentações legais correlacionadas. Essas legislações deverão ser seguidas pela empresa contratada.

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo, a forma de preparo, estabelecida pela contratada.

Na ocasião de existência de aluno que necessite de atenção nutricional individualizada, em virtude de estado ou de condição de saúde específica, deverá ser disponibilizado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme a Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014. Esse cardápio diferenciado deverá ser elaborado conforme solicitado pelo gestor ou pelos fiscais do contrato.

Deverá ser disponibilizado a estudantes adeptos do vegetarianismo, por hábito, preferência ou conveniência, cardápio com variedade especial, conforme Nota Técnica nº 1894673/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE.

O cardápio da semana deverá ser avaliado pelo fiscal do contrato e, caso seja identificada alguma irregularidade em relação ao padrão estabelecido neste documento, a fiscalização encaminhará uma solicitação de esclarecimentos à contratada, em até 1 (um) dia útil, para as devidas correções. A contratada deverá submeter o cardápio com as alterações indicadas para nova análise dos fiscais, no prazo de 2 (dois) dias úteis. Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido, estará sujeita às penalidades previstas em contrato.

O cardápio, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do Refeitório, devidamente assinado pelo responsável técnico da contratada. O cardápio também deverá ser divulgado no *site* do Campus para informação aos usuários.

A contratada poderá, em situações pontuais e excepcionais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente a motivação por escrito, no prazo de 1(um) dia útil, aos fiscais do contrato, para avaliação. Após aceite da alteração do cardápio, deverá ser colocado um aviso no restaurante e no refeitório para que os usuários sejam informados. Caso a contratada não informe primeiramente aos fiscais, em até 1 dia útil antes da refeição servida, e posteriormente aos usuários do serviço sobre a alteração no dia desta, será notificada. A alteração no cardápio não deve ser feita com frequência, apenas em casos excepcionais.

Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

CARDÁPIO DO LANCHE DA MANHÃ

A composição mínima de cada item deverá atender à seguinte gramatura e de forma variada ao longo dos dias da semana:

- Pão francês (50g), ou rosca simples/lisa (80g), ou bolo (sabores diversos) sem cobertura e/ou recheios (50g), ou outros pães (desde que não sejam cobertos por açúcares);

- **Complemento diário:** manteiga (25g) (limitada a duas vezes por semana), ou ovos (50 g), ou queijo (50g). É proibida a oferta de margarina e ultraprocessados, como presunto, salsicha etc.;
- **Bebida de 250 ml:** Leite (limitado a duas vezes na semana), ou vitamina de frutas com leite ou iogurte natural (proibido bebidas/misturas lácteas com iogurte), ou suco de frutas natural (proibido suco artificial). **Complemento diário:** Café e chá (separados);
- **Frutas frescas** (uma banana, ou uma maçã, ou uma laranja, ou uma mexerica, ou outras).

Observação: A oferta do item complemento é obrigatória. Neste caso, quando não for ofertada a manteiga com o pão, obrigatoriamente, deverá ser ofertado o ovo ou o queijo. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, à base de Stévia. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT), não sendo permitida a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó. Deverão ser disponibilizadas as opções de leite quente e leite frio. Deverão ser disponibilizados mexedores descartáveis para adoçar as bebidas..

CARDÁPIO DO ALMOÇO

Com exceção do prato principal (prato protéico) e da opção vegetariana, os demais itens serão servidos pelos próprios usuários, limitados a uma vez. O usuário pode optar livremente pelo prato principal ou pelo prato vegetariano, ambos devem estar disponíveis em quantidade suficiente para atendimento da demanda de comensais.

A composição mínima de cada item deverá atender à seguinte gramatura e de forma variada ao longo dos dias da semana:

1. Salada - Verduras: Alface, ou Acelga, ou Repolho, ou Couve, ou Couve Flor; entre outras. Legumes: Batata Inglesa, ou Batata Doce, ou Beterraba, ou Cenoura, ou Tomate, ou Chuchu, ou Abóbora, ou Mandioca, ou Milho e Ervilha, ou Pepino, ou Quiabo ou Vagem; entre outras (manter no mínimo três variedades de verduras mais legumes diariamente. Exemplo, duas verduras e um legume ou dois legumes e uma verdura).

Observação: A salada não deverá ser previamente temperada, devendo ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes condimentos para que o usuário utilize, caso prefira: azeite extra virgem, vinagre e sal em sachê.

2. 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

3. Guarnição – Massas (macarrão, ou lasanha, ou torta) 100 a 120 gramas; ou diversos (seleta de legumes, ou purês, ou ensopados, ou sautés, ou refogados, ou à milanesa, ou no vapor, ou creme, ou suflê, ou “macarrone” 80 a 100 gramas; ou farináceos (pirão, ou farofa, ou virado, ou angu/polenta, ou bolinho) 70 a 90 gramas.

4. Acompanhamentos: arroz e feijão.

Arroz: Tipo 1 (branco e integral);

Feijão: Tipo 1 (Carioca ou Preto).

5. Opção Vegetariana - uma porção de 140g de uma fonte de proteína vegetal ou ovolactovegetariana.

Observação: Não será permitido servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango e correlatos, embutidos, como linguiça, presunto ou apresuntado, salsicha e correlatos e ultraprocessados, como batata palha, hambúrguer industrializado, empanado de frango/"steak", molhos prontos, etc. A Contratada pode uma vez ao mês instituir o DIA SEM CARNE, desde que realize ações de conscientização dos usuários, com aprovação da Fiscalização do Contrato. O usuário que não consumir o prato principal, devido à presença de leite e ovos na preparação, terá direito a duas porções de guarnição. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os acessórios.

CARDÁPIO DO LANCHE DA NOITE

A composição mínima de cada item deverá atender à seguinte gramatura e de forma variada ao longo dos dias da semana:

- Pão francês (50g) com queijo (50g) ou; Pão francês (50g) com ovo (50g) ou; Pão francês (50g) com carne (50g) (**a oferta de pão deve ser limitada a duas vezes na semana**) ou;
 - Torta de Legumes com queijo ou ovo (100g) ou;
 - Panqueca de queijo ou carne (100g) ou;
 - Caldos variados (300ml) e,
- **Bebida de 250 ml:** Suco de frutas natural (proibido suco artificial). **Complemento diário:** Café e chá (separados).

Observações: A oferta de pão deve ser limitada a duas vezes na semana. A oferta diária da opção vegetariana é obrigatória. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, à base de Stévia. Deverão ser disponibilizados mexedores descartáveis para adoçar as bebidas. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os complementos.

6. Higienização, preparação e distribuição de itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE

É de responsabilidade da contratada higienizar, preparar e distribuir os itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE que serão ofertados aos alunos da educação básica em horário especificado pela instituição.

Itens a serem higienizados:

- Frutas *in natura*.
- Legumes *in natura*.

Itens a serem preparados e distribuídos diariamente:

- Sucos de frutas natural (250ml) ou;
- Vitaminas de frutas com leite ou iogurte natural (proibido bebidas/misturas lácteas com iogurte) (250ml) e,
- Salada de frutas ou;
- Legumes assados.

Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, à base de Stévia.

Itens adquiridos prontos e que deverão ser distribuídos (apenas) diariamente:

- Bolo alimentício, sabor variado (coco, laranja, chocolate), sem recheio ou;
- Pão tipo francês, com manteiga ou;
- Pão doce, tipo rosquinha, semi-doce, bisnaga, careca, seda.

Observações:

Os itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE serão armazenados em espaço próprio e separados do estoque do refeitório. Os itens do PNAE serão ofertados prioritariamente no período da tarde (Lanche da Tarde), podendo ser ofertados no período da manhã e da noite, de acordo com a demanda institucional. A aquisição (compra e pagamento) dos gêneros alimentícios adquiridos com recursos do PNAE é de responsabilidade da contratante. É expressamente proibida a comercialização do Lanche da Tarde, conforme item 5.6 deste ETP, aos demais usuários do refeitório, uma vez que este lanche deverá ser oferecido exclusivamente aos alunos da educação básica.

7. Do funcionamento da Lanchonete

A contratada deverá prestar os serviços de lanchonete comercializando, no mínimo, os produtos listados no Anexo I deste Estudo Técnico Preliminar. Outros itens, além dos apresentados no Anexo I, poderão ser comercializados na lanchonete desde que sejam previamente apresentados e aprovados pela fiscalização do contrato e, desde que contemplem o anunciado no parágrafo abaixo.

É proibido, no ambiente escolar, a venda e o incentivo ao consumo de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal, por meio de exposição em vitrines, cartazes de propagandas e formação de combos promocionais desses produtos.

O preço dos produtos da lanchonete deverá ser fixado no início de cada ano letivo e poderá sofrer reajuste a cada 12 (doze) meses de serviço prestado, somente após análise e aprovação da fiscalização das justificativas apresentadas pela contratada, devidamente acompanhadas de cotações de preços com o valor de mercado vigente de cada produto em três estabelecimentos de instituições de ensino da cidade de Pouso Alegre – MG.

DOS ITENS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DA LANCHONETE

A lanchonete deve ser montada na forma de trailer, de dimensões pequenas (máximo de cinco metros e meio de comprimento, três metros de largura e três metros de altura), com cozinha, conforme Figura 1 - Croqui área trailer IFSULDEMINAS-Campus Pouso Alegre.

Os custos de instalação/montagem do trailer, bem como os equipamentos, móveis e utensílios são de responsabilidade da contratada. As instalações para fornecimento de água e energia deverão ser aprovadas pela Administração e são de responsabilidade da contratada. Ressalta-se que, para as instalações de esgotos e hidráulicas existem pontos disponíveis no local.

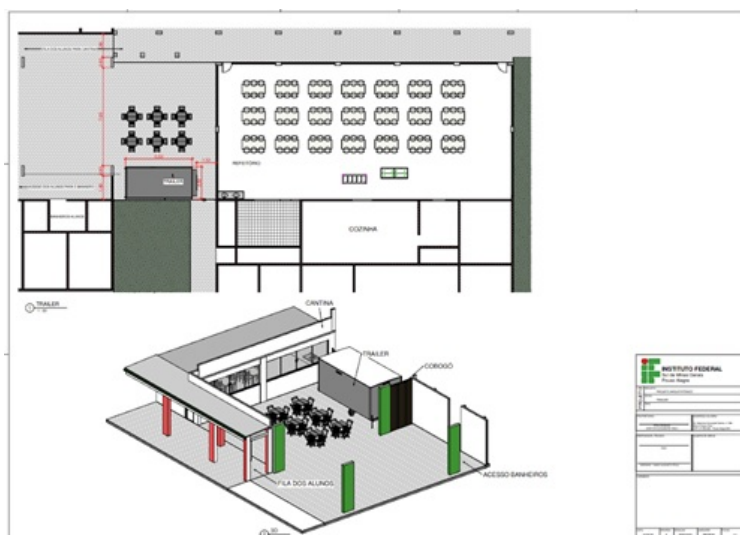
É de responsabilidade exclusiva e integral da contratada a utilização de pessoal para a exploração da área, incluídos os encargos trabalhistas, previdenciários, sociais, fiscais e comerciais, resultantes de vínculo empregatício, cujo ônus e obrigações em nenhuma hipótese poderão ser transferidos para a Administração.

Para a estrutura, a Contratada deverá apresentar os seguinte itens:

- a. Cozinha básica de modo a evitar a contaminação cruzada devido à proximidade das atividades, com instalações de barreiras físicas (divisórias) entre a bancada de trabalho e a pia de higiene de mãos e de utensílios, área do caixa e lixeiras;
- b. Deve haver barreira entre a bancada de trabalho e o público que aguarda a finalização do produto, de modo a evitar o contato com os alimentos;
- c. Preferencialmente, possuir volume de água potável compatível com sua atividade, com autonomia para atender a necessidade de água durante toda a operação. Caso a instalação não possua reservatório próprio de água, os custos de instalação no ambiente do campus serão arcados pela contratada;
- d. Os resíduos gerados devem possuir compartimento para o armazenamento da água de lavagem (água suja), de pia de lavagem, ficando armazenada e descartada após os trabalhos em local próprio. Caso a instalação não possua reservatório de esgoto, os custos da instalação no campus são de responsabilidade da contratada;
- e. Os resíduos orgânicos e secos serão armazenados em lixeiras sem acionamento manual, com sacos plásticos e identificadas;
- f. O resíduo de óleo será armazenado em bombona própria identificada;
- g. O tamanho das lixeiras e bombonas devem ser compatíveis com os resíduos gerados durante os trabalhos;
- h. A cozinha deve possuir pia exclusiva para a higienização de mãos, sendo preferencialmente automática, kit completo para a lavagem e desinfecção, sabão líquido bactericida ou neutro e álcool gel para desinfecção, papel toalha 100% não reciclado;

A área destinada para a instalação do Trailer encontra-se na Figura abaixo.

Figura 1. Croqui área trailer IFSULDEMINAS-Campus Pouso Alegre



8. Obrigações da Contratada para a oferta de serviços do refeitório e da lanchonete

São responsabilidades da Contratada para oferta dos serviços de refeitório e lanchonete:

- Funcionar em todos os dias letivos do calendário acadêmico. De segunda a sexta, das 07h às 21h30. Aos sábados, quando houver necessidade, das 07h às 17h, desde que informada a necessidade, pela contratante, com pelo menos 48 horas de antecedência. Na hipótese da existência de eventos fora dos dias e horários estipulados, a contratada será comunicada, com pelo menos 48 horas de antecedência, para que disponibilize os serviços do refeitório/lanchonete. Vale ressaltar que não é possível prever a quantidade de usuários no refeitório nos sábados letivos e nos demais dias letivos;
- Fixar, em local visível, a tabela de preços de todos os itens comercializados pelo refeitório e pela lanchonete;
- O preço das refeições (Café da Manhã, Almoço e Café da Noite) deverá ser o mesmo para todos os usuários;
- Manter os seus funcionários devidamente uniformizados e em totais condições higiênicas, nos padrões do Regulamento Técnico de Boas Práticas dos Serviços de Alimentação. Os uniformes e EPIs dos funcionários serão de responsabilidade da contratada, bem como todas as despesas com manutenção e reposição;
- Contratar, de imediato, outro funcionário para suprir a ausência de algum e que venha a se incompatibilizar com as exigências estabelecidas pelo presente contrato;
- Organizar os talheres, pratos, copos e bandejas, separando os utensílios que serão utilizados diariamente;

- Organizar e controlar a fila de usuários;
- O controle da distribuição das refeições subsidiadas pelo Campus Pouso Alegre será realizado por meio de um software de leitura de QR Code. A contratada será responsável por fornecer os insumos necessários aos usuários. É imprescindível que a contratada esteja em conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), conforme descrito no Guia de Requisitos e Obrigações quanto à Segurança da Informação e Privacidade, versão 2.0 de março de 2021, ao implementar as medidas de controle estabelecidas.
- O software para controle das refeições consumidas, assim como a infraestrutura e os equipamentos necessários, serão fornecidos pela contratante. Os relatórios das refeições somente poderão ser acessados nas dependências do IFSULDEMINAS;
- Em caso de os alunos da educação básica não possuírem celular ou esquecerem de trazê-los, o controle de entrada poderá ser realizada digitando o número de matrícula (RA);
- O controle de entrada dos alunos da educação básica na cantina é de responsabilidade da contratada;
- Caso seja necessário acesso à rede de internet na cantina, a contratada deverá providenciar a contratação de seu próprio link de internet. No entanto, antes de realizar a passagem de fibra óptica, será necessário consultar o Núcleo de Tecnologia da Informação para avaliar o melhor local para sua instalação.
- Promover a higienização diária do refeitório/lanchonete após o fornecimento das refeições e a limpeza de todos os equipamentos e utensílios utilizados pelos usuários. Os fiscais do contrato podem, a qualquer momento, fazer vistorias para avaliarem as condições de higiene e de limpeza do refeitório e da lanchonete;
- Disponibilizar, nas dependências do refeitório e da lanchonete, lixeiras com acionamento da tampa via pedal, para resíduos recicláveis, não recicláveis e orgânicos;
- Recolher diariamente o lixo gerado pelo refeitório e pela lanchonete, acondicionando-o nos locais indicados pelo campus e seguindo as instruções ambientais para cada tipo de lixo contidas na Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, tanto para recolhimento quanto para destinação dos mesmos;
- Adequar-se às normas da vigilância sanitária, bem como observar os manuais de boas práticas e demais exigências da Vigilância Sanitária de Pouso Alegre;
- Não suspender suas atividades durante o horário de funcionamento sem prévia e expressa autorização da Administração;
- Zelar pela área objeto da autorização e comunicar de imediato à Administração a sua utilização indevida por terceiros;
- Exercer unicamente o ramo que lhe foi autorizado através da contratação de uso, observando as exigências legais e higiênico-sanitárias pertinentes.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Contratação de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção (pré-preparo e preparo), transporte e distribuição das refeições do tipo Lanche da manhã, Almoço e Lanche da Noite, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas para os alunos da educação básica matriculados nos cursos do IFSULDEMINAS - Campus Pouso Alegre e aos usuários comensais que o utilizam, com cessão onerosa pelo uso do espaço público.

Ademais, estão inclusas, na solução, a prestação de serviços para higienização, preparação e distribuição de itens alimentícios adquiridos com recursos do PNAE, bem como a prestação de serviços de lanchonete.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

As soluções disponíveis no mercado para o atendimento da necessidade atualmente são: o fornecimento de refeições prontas, a contratação da mão de obra com a compra de equipamentos, utensílios e insumos por parte do campus e a contratação de uma empresa especializada de gerenciamento desse tipo de serviço.

Considerando as soluções disponíveis no mercado no momento atual, bem como as condições intrínsecas ao campus, como a não disponibilidade de pessoal, equipamentos e utensílios e insumos para o desenvolvimento da ação, optou-se pela contratação de uma empresa especializada no tipo de serviço necessitado.

Para tanto, a análise de mercado para a solução a ser implementada teve como base o contrato atual da administração pública (Contrato nº 05/2021), celebrado pelo Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais- Campus Pouso Alegre, vinculado ao Pregão Eletrônico (PE) nº 10/2021 e processo nº 23502.000280.2021-33.

8. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

As estimativas foram realizadas com base no contrato atual - Pregão Eletrônico (PE) nº 10/2021 e processo nº 23502.000280.2021-33 - e considerando a quantidade de alunos da educação básica matriculados no ano de 2023 e os ingressantes de 2024 que são subsidiados pelas refeições, conforme: Ensino médio modalidade integrado (turnos matutino e vespertino) (426 alunos), Ensino médio modalidade subsequente (turno vespertino) (55 alunos) e Ensino médio modalidade subsequente (turno noturno) (140 alunos), perfazendo um total de 621 alunos.

Além disso, o Campus Pouso Alegre oferece cursos de nível superior nos turnos matutino e vespertino, conforme: Engenharias Civil (195 alunos) e Química (183 alunos) e cursos de nível superior no turno da noite, conforme: Licenciaturas em Matemática (80 alunos) e Química (100 alunos), totalizando 558 alunos. Além deste público, o Campus Pouso Alegre possui em seu quadro funcional mais de 100 profissionais entre servidores, profissionais terceirizados e bolsistas, que permanecem na instituição para o cumprimento de sua jornada de trabalho e por isso necessitam de serviços de alimentação em quantidade e qualidade, adequadas.

O Quadro 1 apresenta o Custo Total Médio Anual estimado da contratação tendo como base a pesquisa de mercado realizada com quatro empresas, conforme processo SISREQ <https://sisreq.ifsuldeminas.edu.br/requisicoes/itens/requisicao:8833>.

RESUMO DO CUSTO TOTAL MÉDIO ANUAL DA CONTRATAÇÃO

Custo Total Médio (anual) item 01 (Almoço): R\$ 1.127.196,00

Custo Total Médio (anual) item 02 (Lanche da Manhã): R\$ 470.304,00

Custo Total Médio (anual) item 03 (Lanche da Noite): R\$ 191.800,00

Custo Total Médio (anual) da Contratação: R\$1.789.300,00

Quadro 1 - Estimativa anual das quantidades a serem contratadas

GRUPO CATSER 15210	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	Alunos	Dias Letivos	Quantidade Anual	Unidade	Cardápio	Valor Unitário Médio	Valor Total Médio
							ALMOÇO. Com exceção do prato principal (prato protéico) e da opção vegetariana/vegana, os demais itens serão servidos pelos próprios usuários, limitados a uma vez. O aluno deve optar pelo prato principal (prato protéico) ou pela opção vegetariana/vegana. A composição mínima de cada item deverá atender à seguinte gramatura e de forma variada ao longo dos dias da semana: 1. Salada - Verduras: Alface, ou Acelga, ou Repolho, ou Couve, ou Couve Flor; entre outras (manter no mínimo duas variedades de verduras por dia); Legumes: Batata Inglesa, ou Batata Doce, ou Beterraba, ou Cenoura, ou Tomate, ou Chuchu, ou Abóbora, ou Mandioca, ou Milho e Ervilha, ou Pepino, ou Quiabo ou Vagem; entre outras (manter no mínimo duas variedades de legumes por dia). Observação: A salada não deverá ser previamente temperada, devendo ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes		

GRUPO 1							LANCHE DA MANHÃ. A composição mínima de cada item deverá atender à seguinte gramatura e de forma variada ao longo dos dias da semana: Pão francês (50g), ou rosca simples/lisa (80g), ou bolo (sabores diversos) sem cobertura e/ou recheios (50g), ou outros pães (desde que não sejam cobertos por açúcares); Complemento diário: manteiga (25g) (limitada a duas vezes por semana), ou ovos (50 g), ou queijo (50g). É proibida a oferta de margarina e ultraprocessados, como presunto, salsicha etc.; Bebida de 250 ml: Leite (limitado a duas vezes na semana), ou vitamina de frutas com leite ou iogurte natural (proibido bebidas/misturas lácteas com iogurte), ou suco de frutas natural (proibido suco artificial). Complemento diário: Café e chá (separados); Frutas frescas (uma banana, ou uma maçã, ou uma laranja, ou uma mexerica, ou outras). Observação: Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, à base de Stévia. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT), não sendo permitida a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó. Deverão ser disponibilizadas as opções de leite quente e leite frio. Deverão ser disponibilizados mexedores descartáveis para adoçar as bebidas. Quantidade média diária: 426 unidades. Dias letivos: 200		
	2	LANCHE DA MANHÃ.	426	200	85.200	Unid.	R\$ 5,52	R\$470.304,00	

	3	LANCHE DA NOITE	140	200	28.000	Unid.	LANCHE DA NOITE. A composição mínima de cada item deverá atender à seguinte gramatura e de forma variada ao longo dos dias da semana: Pão francês (50g) com queijo (50g) ou; Pão francês (50g) com ovo (50g) ou; Pão francês (50g) com carne (50g) ou; Torta de Legumes com queijo ou ovo (100g) ou; Panqueca de queijo ou de carne (100g) ou; Caldos variados (300ml); Bebida de 250 ml: Suco de frutas natural (proibido suco artificial). Complemento diário: Café e chá (separados). Observações: A oferta de pão deve ser limitada a duas vezes na semana. A oferta diária da opção vegetariana é obrigatória. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, à base de Stévia. Deverão ser disponibilizados mexedores descartáveis para adoçar as bebidas. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os complementos. Quantidade média diária: 140 unidades. Dias letivos: 200	R\$ 6,85	RS191.800,00
Custo Total Médio Anual (R\$)									RS1.789.300,00

As informações apresentadas no Quadro 1 constituem-se em dados meramente estimativos, podendo variar para mais ou para menos, de acordo com o padrão de consumo e as dinâmicas de funcionamento da contratante. Desta forma, pelos motivos alegados, a empresa contratada receberá os valores devidos pelas refeições efetivamente fornecidas mensalmente.

9. DO USO DO ESPAÇO PÚBLICO

O valor mensal pago pela CONTRATADA pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa de imóvel do IFSULDEMINAS-Campus Pouso Alegre, considerando valor médio obtido a partir de avaliações técnicas feitas por corretores do município, foi de R\$ 2.874,38 (dois mil, oitocentos e setenta e quatro reais e trinta e oito centavos).

O pagamento será por meio de GRU.

10. DO PRAZO CONTRATUAL

O prazo previsto para o início da execução do contrato será determinado no Termo de Referência.

A vigência mínima contratual será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por até 60 (sessenta meses), conforme previsto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93, a partir da Ordem de Serviço, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Não é viável o parcelamento da solução, considerando a natureza dos serviços e a economia de escala na contratação desse formato.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não foram verificadas contratações correlatas ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

13. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação deste serviço está prevista no Plano Anual de Contratações 2023 do IFSULDEMINAS-Campus Pouso Alegre, conforme relatórios anexos ao processo (DFD 63/2023).

14. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

Espera-se, com esta contratação, cumprir com os deveres relacionados à responsabilidade social, minimizar as condições de vulnerabilidade social dos discentes, contribuir para o seu melhor desempenho educacional e combater a evasão escolar, estimulando a permanência dos mesmos.

Dessa forma, estaremos contribuindo 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.

15. PROVIDÊNCIAS ANTERIORES À CONTRATAÇÃO

As reformas serão realizadas pela contratante e têm como objetivo melhorar as condições de trabalho dos funcionários, a qualidade dos serviços de alimentação e a satisfação dos alunos. Abaixo, segue uma descrição detalhada das reformas que serão realizadas. Não há uma estimativa de início e término das reformas, podendo as mesmas ocorrerem após o início de vigência do contrato.

Reforma na cozinha

A cozinha será reformada para proporcionar um ambiente mais adequado e seguro para os funcionários trabalharem. Essas mudanças visam aumentar a eficiência no preparo dos alimentos e garantir a segurança alimentar.

Instalação de novas pias

Serão instaladas novas pias na cozinha para garantir uma estrutura adequada para a higienização dos alimentos e utensílios.

Pias de qualidade e em número suficiente ajudarão a evitar a contaminação cruzada e contribuirão para a segurança dos alimentos.

Projeto da sala do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

A sala do PNAE será projetada levando em consideração as demandas dos alunos. Aspectos como o número de alunos

atendidos serão levados em conta para garantir um espaço funcional e confortável. A ergonomia dos móveis e a disposição adequada dos equipamentos serão consideradas para facilitar o serviço de distribuição de alimentos.

Reforma no Estoque:

A despensa será reformada para melhorar a organização e o armazenamento dos alimentos e ingredientes. Serão instaladas prateleiras adequadas, de fácil acesso e com capacidade para suportar o peso dos produtos armazenados. A reforma da despensa garantirá um espaço otimizado, permitindo uma melhor visualização e controle dos estoques, facilitando o processo de reposição de suprimentos e evitando desperdícios.

Monitoramento regular

Após a conclusão das reformas, será realizado um monitoramento regular para avaliar a eficácia das mudanças implementadas. Esse monitoramento ajudará a identificar possíveis ajustes necessários e garantir que as reformas atinjam seus objetivos de melhorar a eficiência e a satisfação dos usuários.

Essas reformas visam criar um ambiente de trabalho mais adequado para os funcionários, garantir a qualidade e segurança dos alimentos e proporcionar um espaço funcional para os alunos. Ao realizar o monitoramento regular, será possível ajustar e aprimorar as mudanças implementadas, mantendo um ambiente de trabalho seguro e eficiente.

O detalhamento do espaço destinado ao refeitório encontra-se abaixo:

Refeitório com a cantina (Cantina = 17,15 m² + Refeitório = 242,4 m²) TOTAL = 259,55 m²

COZINHA

Cozinha = 44,0 m²

Despensa = 16,10 m²

Despensa fria= 8,0 m²

Higienização (banheiro vestiário masculino= 19,3 m²

Higienização (banheiro vestiário feminino= 19,3 m²

Lavagem = 10,5 m²

Circulação = 7,86 m²

Carga e Descarga= 51,90 m²

Lixo= 3,5 m

D.M.L.=4,72 m²

TOTAL = 185,18 m²

TOTAL GERAL DAS ÁREAS REFEITÓRIO/CANTINA = 259,55 m²

COZINHA = 185,18 m²

TOTAL GERAL = 444,73 m²

16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação requer que a contratada exerça práticas de sustentabilidade, conforme disposto e orientado no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis – Advocacia-Geral da União de agosto de 2016, visando aos seguintes objetivos:

- O compromisso com a sustentabilidade ambiental, econômica e social na Administração Pública Federal nos limites contratuais e orientando-se pelos preceitos legais que tratam de boas práticas ambientais;
- A eliminação do desperdício, visando contínua melhoria dos processos e redução de gastos;
- A execução de ações que promovam a eficiência energética nas edificações onde se situa o refeitório;
- A realização de ações de consumo responsável dos recursos naturais e bens públicos, por exemplo, uso racional da água e das edificações do refeitório;
- A gestão integrada de resíduos pós-consumo, inclusive destinação ambientalmente correta.

Exige-se, ainda, 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 e talheres de plásticos, canudos e marmitex de isopor.

17. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base nos elementos anteriores do presente documento de Estudo Técnico Preliminar, declaramos que:

(x) É viável a contratação proposta pela unidade requisitante.

() Não é viável a contratação proposta pela unidade requisitante.

1. Justificativa da Viabilidade

Consideradas as informações, motivações e características do objeto pretendido, a Equipe de Planejamento da Contratação de Serviço de Alimentação Coletiva no IFSULDEMINAS-Campus Pouso Alegre, nos termos do art. 24, parágrafo 1o., inciso XII da Instrução Normativa n.o 40/2020/SEGES/Ministério da Economia, declara como VIÁVEL a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação no Refeitório do IFSULDEMINAS-Campus Pouso Alegre, uma vez que contempla o fornecimento de refeições produzidas nas dependências do Campus e servidas no estilo self-service, bem como o preparo e distribuição do lanche da manhã e Lanche da Noite e preparo e distribuição do lanche da tarde (cujos itens são adquiridos com recurso do PNAE).

Esta foi a alternativa encontrada para suprir as necessidades da oferta de alimentação em quantidade e qualidade, suficientes aos alunos, servidores bem como profissionais terceirizados e visitantes do campus Pouso Alegre.

18. RESPONSÁVEIS

Responsável Técnico

Servidor: Pedro Paulo Oliveira

SIAPÉ : 1441596

Integrante Requisitante

Servidora: Ivanete Fonseca Martins de Abreu

19. DO ACESSO ÀS INFORMAÇÕES CONTIDAS NO PRESENTE ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, entendemos que:

(x) As informações contidas no presente Estudo Técnico Preliminar deverão estar disponíveis para qualquer interessado, pois não se caracterizam como sigilosas.

() As informações contidas no presente Estudo Técnico Preliminar assumem caráter sigiloso, nos termos do art. 23 da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, e, portanto, deverão ter acesso restrito.

ANEXO I

ITENS MÍNIMOS A SEREM OFERTADOS (VENDIDOS) NA LANCHONETE

BEBIDAS (no mínimo cinco opções diariamente)

- Água mineral com e sem gás – garrafa de 500ml
- Sucos naturais/polpa de frutas (no mínimo três opções diárias)
- Vitaminas de frutas naturais com leite
- Vitaminas de frutas naturais com iogurte natural
- Café comum ou café expresso
- Café com leite
- Chá – sachês
- Iogurte integral/light/diet/sem lactose sabores variados
- Sopas ou caldos ou canjiquinhas (conforme a estação do ano)
- Chocolate quente (com chocolate no mínimo 55% cacau) (conforme a estação do ano)

LANCHES (no mínimo cinco opções diariamente, com pelo menos duas opções vegetarianas)

- Bolos sem recheio ou cobertura: fubá, cenoura, chocolate, integral, outros – fatia e 160g
- Sanduíches naturais, com opção vegetariana
- Pães com carne, manteiga, ovo ou queijo
- Salgados assados (no mínimo cinco tipos diários, com pelo menos duas opções vegetarianas): quibe, esfirra de carne ou frango, pastel de carne ou frango ou queijo ou palmito
- Pão de queijo com e sem recheio (carne bovina, frango, queijo)
- Tortas assadas com recheio de carne e legumes
- Frutas frescas (no mínimo três opções diárias)
- Salada de Frutas Variadas
- Mix de oleaginosas e frutas secas

ANEXO II

CARDÁPIOS SUGERIDOS

LANCHE DA MANHÃ

Variar a oferta de itens ao longo do mês

DIA	ALIMENTO	BEBIDA	COMPLEMENTO DE BEBIDA	FRUTA
SEGUNDA-FEIRA	Bolo (sabores diversos)	Leite	Café e Chá (diversos sabores)	Maçã
TERÇA-FEIRA	Pão francês com manteiga	Suco de Frutas Natural (diversos sabores)	Café e Chá (diversos sabores)	Maçã
QUARTA-FEIRA	Pão francês com queijo ou ovos	Vitamina de Frutas com iogurte natural	Café e Chá (diversos sabores)	Mexerica ou Laranja
QUINTA-FEIRA	Rosca simples/lisa com manteiga	Leite	Café e Chá (diversos sabores)	Banana
SEXTA-FEIRA	Bolo (diversos sabores)	Vitamina de Frutas com leite	Café e Chá (diversos sabores)	Banana

Gramatura das refeições (Lanche da Manhã):

A composição de cada item deverá atender a seguinte gramatura:

- Café e chá;
- Suco de frutas natural (diversos sabores) (250 ml);
- Vitamina de Frutas com leite ou iogurte (250ml);
- Leite (250ml);
- Pão francês (50g);
- Rosca simples/lisa (80g);
- Bolos diversos (50 gr);
- Manteiga (25g);
- Ovos (50g);
- Queijo (50g);
- Frutas frescas (uma unidade)

Observações: A oferta do item complemento é obrigatória. Neste caso, quando não for ofertada a manteiga com o pão, obrigatoriamente, deverá ser ofertado o ovo ou o queijo. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, à base de Stévia. O leite de vaca integral deverá ser pasteurizado ou ultrapasteurizado (UHT), não sendo permitida a utilização de bebidas lácteas ou leite em pó. Deverão ser disponibilizadas as opções de leite quente e leite frio. Deverão ser disponibilizados mexedores descartáveis para adoçar as bebidas.

LANCHE DA TARDE

Itens do PNAE - preparação e distribuição

DIA	ALIMENTO	BEBIDA
SEGUNDA-FEIRA	Batata Doce Assada	Suco de Frutas Natural (diversos sabores)
TERÇA-FEIRA	Bolo (diversos sabores)	Vitaminas de frutas com leite ou iogurte
QUINTA-FEIRA	Salada de Frutas	Leite ou Iogurte

SEXTA-FEIRA	Pão doce, Rosca Lisa, Bisnaguinha	Suco de Frutas Natural (diversos sabores)
-------------	-----------------------------------	---

Gramatura das refeições (Lanche da Manhã):

A composição de cada item deverá atender a seguinte gramatura:

- Sucos de frutas natural (250ml);
- Vitaminas de frutas com leite ou iogurte (250ml);
- Pão francês (50 gr);
- Pão doce (50 gr);
- Bolos diversos (80 gr);
- Manteiga (25g).

Observações: Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, à base de Stévia. Deverão ser disponibilizados mexedores descartáveis para adoçar as bebidas.

ALMOÇO

Variar a oferta de itens ao longo do mês

Dia	Prato principal	Vegetariano	Guarnição	Arroz	Feijão	Salada
1	Peixe à Dorê	Omelete com queijo	Batata soute	Branco e Integral	Carioca	Tomate, Alface, Repolho
2	Frango assado	Lasanha de berinjela com queijo	Macarrão ao Molho Sugo	Branco e Integral	Carioca	Beterraba, Alface, Acelga
3	Bisteca suína	Hamburger de soja	Mandioca Refogada	Branco e Integral	Carioca	Cenoura, Alface, Rúcula
4	Filé de frango grelhado	Torta integral de legumes	Seleta de legumes	Branco e Integral	Carioca	Tomate, Alface, Berinjela em conserva
5	Picadinho Bovino com legumes	Picadinho soja com legumes	Abobrinha Refogada	Branco e Integral	Carioca	Tomate, Chicória, Cenoura ralada
6	Bife à rolê	Ovo pochê	Mandioquinha salsa refogada	Branco e Integral	Carioca	Tomate, Couve, Vagem
7	Pernil assado	Omelete	Purê	Branco e Integral	Carioca	Tomate, Acelga, Beterraba em cubos
8	Carne moída com legumes	Carne moída de soja com legumes	Espaguete	Branco e Integral	Carioca	Repolho, Alface, Abóbora
9	Carne de panela	Bife de soja	Quibebe	Branco e Integral	Carioca	Cenoura, Alface, Pepino em cubos
10	Costelinha	Pastel assado de soja	Purê	Branco e Integral	Tropeiro	Tomate, Alface, Berinjela em conserva

11	Bisteca bovina	Torta integral de legumes	Seleta de legumes	Branco e Integral	Carioca	Repolho roxo, Alface, Brócolis
12	Hambúrguer de carne moída	Hamburger de soja	Purê	Branco e Integral	Carioca	Tomate, Alface, Repolho
13	Isclas de Carne Aceboladas	Ovo frito	Suflê de chuchu	Branco e Integral	Carioca	Beterraba, Alface, Repolho
14	Almôndega com molho	Lasanha de Berinjela com queijo	Farofa	Branco e Integral	Carioca	Tomate, Acelga, Alface
15	Panqueca de frango	Panqueca de carne de soja	Talharim	Branco e Integral	Carioca	Tomate, Couve-flor, Berinjela em conserva
16	Frango assado	Pastel assado de soja	Farofa	Branco e Integral	Carioca	Tomate, Alface, Cenoura cozida
17	Pernil em cubo	Ovo mexido	Jiló refogado	Branco e Integral	Carioca	Couve, Alface, Beterraba ralada
18	Strogonoff de frango	Bife de soja	Farofa	Branco e Integral	Carioca	Tomate, Alface, cenoura ralada
19	Hambúrguer de carne moída	Hamburger de soja	Espaguete	Branco e Integral	Carioca	Tomate, Brócolis, Alface
20	Costela suína	Omelete com queijo	Mandioca Refogado	Branco e Integral	Carioca	Tomate, Chicória, Pepino fatiado
21	Carne moída colorida	Carne moída de soja	Macarrão ao molho rose	Branco e Integral	Carioca	Tomate, Alface, Abóbora
22	Espetinho de frango	Torta integral de legumes	Seleta de legumes	Branco e Integral	Carioca	Rabanete, Alface, Beterraba em rodela
23	Pernil fatiado	Panquecas de legumes	Polenta	Branco e Integral	Tutu à mineira	Tomate, Couve, Vinagrete

Gramatura das refeições (Almoço):

A composição de cada item deverá atender a seguinte gramatura:

Salada: manter no mínimo três variedades de verduras e legumes diariamente. Exemplo, duas verduras e um legume ou dois legumes e uma verdura).

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, ou lasanha, ou torta) - 100 a 120 gramas;
- Diversos (seleta de legumes, ou purês, ou ensopados, ou sautês, ou refogados, ou à milanesa, ou no vapor, ou creme, ou suflê, ou “macarroneuse”) - 80 a 100 gramas;
- Farináceos (pirão, ou farofa, ou virado, ou angu/polenta, ou bolinho) - 70 a 90 gramas.

Opção Vegetariana/Vegana: uma porção de 140g de uma fonte de proteína vegetal ou ovolactovegetariana.

Observação: Não incluir no cardápio embutidos como, linguiça, presunto ou apresuntado, salsicha e outros ultraprocessados, como batata palha, hambúrguer industrializado, empanado de frango/”steak”, molhos prontos, etc. O usuário pode optar livremente pelo prato principal ou pelo prato vegetariano, ambos devem estar disponíveis em quantidade suficiente para atendimento da demanda de comensais.

LANCHE DA NOITE

Variar a oferta de itens ao longo do mês

DIA	ALIMENTO	OPÇÃO VEGETARIANA	BEBIDA	COMPLEMENTO DE BEBIDA
SEGUNDA-FEIRA	Torta de Legumes com Queijo ou ovos	-	Suco de Frutas Natural (diversos sabores)	Cafê e Chá (diversos sabores)
TERÇA-FEIRA	Panqueca de queijo ou carne	Panqueca de queijo	Suco de Frutas Natural (diversos sabores)	Cafê e Chá (diversos sabores)
QUARTA-FEIRA	Pão francês com carne, ovo ou queijo	Pão francês com ovo ou queijo	Suco de Frutas Natural (diversos sabores)	Cafê e Chá (diversos sabores)
QUINTA-FEIRA	Caldos	-	Suco de Frutas Natural (diversos sabores)	Cafê e Chá (diversos sabores)
SEXTA-FEIRA	Pão francês com carne, ovo ou queijo	Pão francês com ovo ou queijo	Suco de Frutas Natural (diversos sabores)	Cafê e Chá (diversos sabores)

Gramatura das refeições (Lanche da Noite):

A composição de cada item deverá atender a seguinte gramatura:

- Cafê e chá;
- Suco de frutas natural (250 ml);
- Pão francês (50g);
- Ovos (50g);

- Queijo (50g);
- Carne (50g)
- Torta de Legumes com queijo ou ovos (100g);
- Panqueca com queijo ou carne (100g);
- Caldo (300ml)

Observações: A oferta diária da opção vegetariana é obrigatória. Deverão ser oferecidas bebidas sem adoçar ou misturar, ficando a critério do usuário utilizar adoçante, à base de Stévia. Deverão ser disponibilizados mexedores descartáveis para adoçar as bebidas. Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os complementos.

Observações Gerais:

- A Contratada pode uma vez ao mês instituir o DIA SEM CARNE, desde que realize ações de conscientização dos usuários, com aprovação da Fiscalização do Contrato.
- Todos os componentes do cardápio devem ser oferecidos diariamente, inclusive os acessórios.
- O usuário pode optar livremente pelo prato principal ou pelo prato vegetariano, ambos devem estar disponíveis em quantidade suficiente para atendimento da demanda de comensais.
- Não necessariamente deve ser seguida a sequência de dias do cardápio, a contratada pode estabelecer os dias de fornecimento.
- É vedado servir hambúrguer industrializado, podendo haver substituição por bife de carne moída ou almôndega.
- Não será permitido servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango, empanados industrializados, bem como embutidos e correlatos.
- O usuário que não consumir o prato principal, devido à presença de leite e ovos na preparação, terá direito a duas porções de guarnição.

Importante:

- A elaboração dos cardápios, bem como a sua execução devem ser pautadas pela Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 e Resolução CFN Nº 465, de 23 de agosto de 2010.
- Considerando o Artigo 6º vigente da [Constituição da República Federativa do Brasil de 1988](#), que estabelece a alimentação como direito social;
- Considerando os Artigos 2º e 3º da [Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006](#), que tratam sobre o direito humano a alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional;
- Considerando o [Decreto nº 8.553, de 3 de novembro de 2015](#), que institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;
- Considerando as disposições do Ministério da Saúde na Matriz das Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica em Saúde;
- Considerando que o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, editado em parceria pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Ministério da Saúde e Ministério da Educação, trata da execução da prática de ações de Educação Alimentar e Nutricional e contempla a responsabilidade do nutricionista na aplicação destas ações enquanto recurso terapêutico em indivíduos ou grupos sadios ou com algum agravo ou doença;
- Considerando as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira vigente, enquanto instrumento de práticas alimentares saudáveis para a promoção da saúde;
- Considerando a edição vigente da Política Nacional de Alimentação e Nutrição;
- Considerando o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional vigente aprovado pelo pleno executivo da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN);
- Considerando a responsabilidade do nutricionista em prevenir a ocorrência de infrações à legislação sanitária e ao direito do consumidor e, ainda, as irregularidades impeditivas ao exercício profissional do nutricionista ou prejudiciais aos indivíduos e coletividades;
- Considerando as normas de conduta para o exercício da profissão de nutricionista constantes no Código de Ética Profissional;
- Considerando o compromisso profissional e legal do nutricionista, no exercício das suas atividades.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Ivanete Fonseca Martins de Abreu, TRADUTOR INTERPRETE DE LINGUAGEM SINAIS**, em 21/08/2023 09:54:15.
- **Pedro Paulo Oliveira, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 21/08/2023 11:57:44.
- **Emerson Zetula da Silva, COORDENADOR(A) - FG2 - POA - POA-CIS**, em 21/08/2023 12:16:13.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 21/08/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsuldeminas.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 381220
Código de Autenticação: 1fe5cbe868

