

Estudo Técnico Preliminar 32/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23228.002271.2023-35

2. Descrição da necessidade

2.1 O Projeto 1,2,3 EJA! Sempre é Tempo de Recomeçar tem como objetivo ofertar Cursos de Formação Inicial e Continuada Integrado - EPT, considerando as especificidades de cada região do estado do Amapá e através do fomento de vagas em cursos de EJA da educação especial para populações indígenas e quilombolas, refugiados e migrantes, pessoas privadas de liberdade, entre outros. Na proposta de cronograma Físico-Financeiro prevê auxílio para subsidiar a permanência e êxito no processo educacional na forma de fornecimento de alimentação para os alunos através de Kit's Lanches.

Para o objeto em questão:

2.2 Atender as demandas de fornecimento de lanches para os alunos dos cursos de Cadista para a Construção Civil, Assistente Financeiro e Desenhista para a Construção Civil do Polo Macapá.

2.3 Atender as demandas de fornecimento de lanches para os alunos dos cursos de Condutor de Turismo em Unidades de Conservação Ambiental Local, Açaicultor, Operador de Computador, Agente de Gestão de Resíduos Sólidos, Assistente de Recursos Humanos e Organizador de Eventos do Polo Laranjal do Jari.

2.4 Atender as demandas de fornecimento de lanches para os alunos dos cursos de Editor de Projeto Visual Gráfico e Agente em Desenvolvimento Socioambiental do Polo Santana.

2.5 Atender as demandas de fornecimento de lanches para os alunos dos cursos de Operador de Computador, Francês Básico e Língua Portuguesa e Cultura Brasileira para Estrangeiros – Básico do Polo Oiapoque.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Reitoria	Romaro Antonio Silva

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Requisitos gerais

4.1.1 Serviço não-continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

4.1.2 Os kit's lanches deverão ser entregues pelo fornecedor de acordo com as condições previstas no Termo de Referência, Edital e demais anexos, para atendimento do objeto. A definição da demanda e do quantitativo dos itens foi definida pela comissão do Projeto 1,2,3 Eja.

4.1.2.1 A CONTRATADA deverá fornecer os Kit's lanches nos endereços dos campi do IFAP, tais:

*Campus Macapá situado na BR 210, s/n, Km 3 - Bairro Brasil Novo - Macapá - AP, CEP: 69.909-398;

*Campus Santana Rod. Duca Serra, 1133 - Fonte Nova, Santana - AP, 68925-000;

*Campus Laranjal do Jari situado na Rua Nilo Peçanha, 1263 - bairro Cajari - Laranjal do Jari, CEP: 68.920-000.

*Campus Avançado do Oiapoque Rua Joaquim Caetano da Silva - Oiapoque, AP, 68980-000.

4.1.2.2 O fornecimento deverá ocorrer de acordo com o calendário do projeto em cada campus. Eventuais alterações no calendário pré-estabelecido serão comunicadas à Contratada com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência.

4.1.2.3 A CONTRATADA deverá assumir a responsabilidade pela aquisição e custeio dos alimentos e seu preparo, equipamentos, materiais, pessoal, embalagem, transporte adequado, fornecimento, e respectivos encargos, assim como por todas as providências e obrigações estabelecidas nas legislações vigentes que regulamentam os processos de embalagem, rotulagem, transporte, armazenamento e distribuição dos gêneros alimentícios, bem como critérios socioambientais pertinentes.

4.1.2.4 A medição dos serviços prestados ocorrerá mensalmente pelo fiscal do contrato, considerando o número de lanches fornecidos. Estando em consonância com a contratação, será autorizada a emissão de nota fiscal para as devidas providências quanto ao pagamento.

5.1.2.5 Em hipótese alguma serão aceitos produtos e serviços com qualidade inferior às especificações técnicas. Em caso de identificação pela fiscalização, de alimentação fora dos padrões e inadequada para o consumo, a CONTRATADA deverá realizar a contraprova, enviando ao Laboratório Central de Saúde Pública do Amapá - LACEN, a amostra para análise do alimento em situação inadequada para consumo.

4.1.2.6 A CONTRATADA deverá manter amostras dos alimentos fornecidos e custear eventuais exames laboratoriais necessários por alguma indigestão dos consumidores. Além disso, quaisquer prejuízos de ordem salutar ocasionados pelas refeições deverão ser custeados pela CONTRATADA.

4.1.2.7 A CONTRATADA deverá estar ciente que deverá seguir todas as normas e legislações vigentes referentes à alimentação e manipulação de alimentos, inclusive a Resolução nº 216/2004 - ANVISA, que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

4.1.3 A duração do contrato terá vigência pelo período de 30 meses, podendo ser prorrogado, com base no artigo 57, §1º, da Lei n. 8.666/93.

4.1.4. Não há necessidade de transição gradual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.

4.1.5 O adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

4.1.6 Considerações gerais acerca dos fornecimento dos Kits Lanches:

I - A estimativa diária de fornecimento, conforme a quantidade de alunos matriculados em curso na forma FIC, considerando o número de dias letivos estimados e o número de turmas, que terá duração em média de 2 meses (160h de curso em média).

- Campus Macapá: 30 alunos por turma. Média de 150 lanches por semana por turma - previsão de 3 turmas/semestre
- Campus Santana: 30 alunos por turma. Média de 150 lanches por semana por turma - previsão de 2 turmas/semestre
- Campus Laranjal do Jari: 30 alunos por turma. Média de 150 lanches por semana por turma - previsão de 2 turmas/semestre
- Campus Oiapoque: 30 alunos por turma. Média de 150 lanches por semana por turma - previsão de 2 turmas/semestre

II - O quantitativo de refeições diárias a serem fornecidas será estimado de acordo com a solicitação de cada Campi, onde o fiscal ou pessoa responsável formalmente designada deverá informar à Contratada o número de alunos diariamente. Tal solicitação por parte dos Campi deverá ocorrer até às 16h do dia anterior ao dia de aula/atividade acadêmica em que ocorrerá o fornecimento da refeição;

III - A Contratada deverá produzir as refeições no município onde se encontrar sediado o Campi Demandante do serviço, ou em municípios circunvizinhos, em raio de até 50 km (cinquenta) quilômetros de distância do município Sede, tendo em vista que a produção em localidade mais distante pode implicar na degradação ou comprometer a qualidade dos alimentos ofertados;

IV - A refeição deverá ser transportada de forma adequada, em veículos apropriados, fechados, limpos e higienizados, com capacidade de manter a conservação e propriedades dos alimentos, observado o código sanitário vigente;

V - O horário do fornecimento deverá ser estipulado com o coordenador do curso no campus e com o fiscal do contrato, podendo ser modificado conforme horário acadêmico. Devendo, a Contratada, chegar impreterivelmente com 30 minutos

de antecedência.

VIII - O controle diário dos lanches fornecidos será feito pelos fiscais do contrato e do representante da Contratante, através do número de lanches, conforme o quantitativo previsto e distribuídos na hora da refeição;

IX - Para que a necessidade da contratante seja atendida é necessário que a contratada realize as seguintes atividades:

X - A contratada deverá prestar os serviços seguindo o cardápio sugerido pelo IFAP Campus Macapá, Santana, Oiapoque e Laranjal do Jari. Quaisquer alterações no cardápio por parte do fornecedor deverá ser apresentada ao IFAP para aprovação, desde que não prejudique a quantidade e a qualidade, bem como o valor da refeição;

XI - Segue sugestões de cardápio: Sanduíches naturais, *Hotdogs*, x-filé, x-frango, Misto Quente, acompanhado de uma bebida (suco ou refrigerante), e uma fruta.

XII - Para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme Lei 12.982/14.

XIII - Deverá o cardápio ser composto por uma porção protéica; uma porção de salada e uma porção de carboidrato (pães variados - 50g)

a) As opções proteicas de carne bovina deverão ser sempre de primeira qualidade, isentas de gorduras, nervuras e aparas.

b) Aves (frango) deverão ser de primeira qualidade e sem pele;

XIV - Todas as preparações proteicas deverão conter no mínimo 50g;

XV - Os sucos deverão ser servidos em embalagens individuais;

XVI - As saladas deverão ser servidas no interior dos lanches (alface, tomate, cenoura, repolho dentre outros tipos de saladas);

5. Levantamento de Mercado

5.1. Segue abaixo quadro com contratações similares feitas por outros órgãos e entidades em âmbito NACIONAL, considerando o objeto:

CNPJ	Razão Social	Identificação da Compra	Órgão
24.933.193 /0001-00	NOTORIO SERVICOS ESPECIALIZADOS LTDA	NºPregão:22023 / UASG: 158484	Instituto Federal de Educação Ciencia e Tecnologia do Rio de Janeiro
01.611.866 /0001-00	P J REFEICOES COLETIVAS LTDA	NºPregão:103262023 / UASG:925998	Prefeitura Municipal de Governador Valadares
27.883.505 /0001-06	M. E. GRAEBIN	NºPregão:932023 / UASG: 987791	Prefeitura Municipal de Prudentópolis
31.985.064 /0001-12	RCB EMPREENDIMENTOS SERVICOS & INDUSTRIA EIRELI	NºPregão:12023 / UASG: 782320	Comanda da Marinha Capitania dos Postos de Sergipe
11.875.462 /0001-79	TODESCHINI - SERVICOS DE ALIMENTACAO LTDA	NºPregão:152023 / UASG: 987477	Prefeitura Municipal de Campina Grande
36.426.315 /0001-42	PAGUE BEM MENOS SUPERMERCADO EIRELI	NºPregão:1632022 / UASG: 926607	Agência de Modernização da Gestão de Processos

07.083.530 /0001-90	READY COMERCIO E DESENVOLVIMENTO TEC LTDA ME - EIRELI	251850	Prefeitura Municipal de Santana de Parnaíba
20.245.870 /0001-38	V D C QUERINO	249556	Prefeitura Municipal de Remígio
07.623.396 /0001-72	VL2 - ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA	OC: 080285000012023OC00067	Prefeitura Municipal de Santo André
44.924.928 /0001-38	DANIELA FRANCO ONCA	00004623	Prefeitura Municipal de Ibirarema
44.924.928 /0001-38	DANIELA FRANCO ONCA	00004623	Prefeitura Municipal de Ibirarema
42.310.472 /0001-90	S. M. V. DE ASSUNCAO LTDA	60981	Município do Xingu/PA

5.2 Os serviços de alimentação, na modalidade de fornecimento de lanches prontos para o consumo, são frequentemente contratados por instituições de ensino, de internação hospitalar e prisional. Nessas contratações, observam-se dois principais modelos: Contratação de fornecimento de refeições em que estas são preparadas nas dependências do órgão mediante a operacionalização de um restaurante, com o fornecimento de equipamentos e mão de obra, e a outra em contratação de fornecimento de refeições prontas para o consumo.

5.4 Nas contratações realizadas por instituições de ensino, quando utilizados os recursos do FNDE para o PNAE, frequentemente o fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios fica sob responsabilidade da própria contratante.

5.5 Contratação de fornecimento de refeições prontas para o consumo em que o preparo se dá nas instalações da contratada, transportadas para consumo no local da contratante. Observam-se ainda variações na execução dos serviços em ambas as modalidades no que se refere ao papel da empresa na elaboração dos cardápios.

5.6 Com efeito, em algumas contratações a responsabilidade pela elaboração dos cardápios mensais é atribuída à contratada, que, deve elaborar os cardápios mensais que ficam sujeitos à aprovação da contratante.

5.7 Por outro lado, alguns órgãos optam por fixarem os cardápios no termo de referência, observando-se diferentes graus de diversificação e variedade.

5.8 Conforme já mencionado, os campis não disponibilizarão, para essa aquisição, a estrutura para a operacionalização de seus restaurantes estudantis, sendo imprescindível que as refeições sejam preparadas nas dependências da contratada e entregue para consumo no local onde se encontra o órgão.

5.9. Quanto exclusividade da licitação à ME/EPP:

5.10 No sentido de verificar se há, sediados local, pelo menos 3 empresas, do referido porte, competitivas e que possam cumprir com a referida contratação, segue pesquisa de competitividade do referido objeto:

- Por meio da ferramenta BANCO DE PREÇOS (<https://www.bancodeprecos.com.br/Account/Login>) foi possível obter um MAPA DE COMPETITIVIDADE;
- Diante disso, na pesquisa realizada no(s) estado(s) de AP - Amapá, período de 14/11/2021 até 14/11/2023, possui competitividade entre microempresas e empresas de pequeno porte, em acordo com o Artigo 48 da Lei Complementar 147/14.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 O objeto da contratação consiste na prestação de serviços de fornecimento de Kit Lanches destinadas aos discentes sócio vulneráveis do IFAP dos campis Macapá, Santana, Laranjal do Jari e Oiapoque, mediante a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades necessárias, incluindo o preparo das refeições nas dependências da contratada, e o adequado acondicionamento em porções individuais isotérmicas e o transporte para consumo final nas dependências da contratante.

6.2 Todos os gêneros e produtos alimentícios, mão de obra, utensílios e equipamentos, incluindo talheres e copos descartáveis necessários ao consumo das refeições, será responsabilidade da contratada.

6.3 A prestação do serviço compreenderá o fornecimento de lanches tipo: Sanduíches naturais, *Hotdogs*, x-filé, x-frango, Misto Quente, acompanhado de uma bebida (suco ou refrigerante) nos horários pré-definidos pela contratante.

6.4 O cardápio será feito em conjunto com a coordenação do Projeto 1,2,3 Eja! para o posterior fornecimento em cada campus;

6.5 Os lanches deverão estar compreendidos no cardápio a ser definido entre contratada e contratante, observados os valores estimados para a contratação.

6.6 As proporções para as opções de Kit's Lanches no cardápio devem estar de acordo com as descrições dos requisitos constantes no item 4 deste estudo.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 O estimativo de quantidades de Kit Lanches teve por base o número de alunos do projeto 1,2,3 Eja! para o período e quantidade das turmas levando-se em consideração a carga horária total:

OBJETO: FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO - KIT LANCHE							
ITEM	COD.	DESCRIÇÃO	MACAPÁ	SANTANA	LARANJAL DO JARI	OIAPOQUE	QUANTITATIVO
1	3697	Fornecimento de Lanche para os alunos do projeto 1,2,3 Eja! Kit lanche contendo: 01 sanduíche embalado individualmente acompanhado / 01 refrigerante em lata de 350 ml ou suco de frutas / 01 fruta. Os tipos de sanduíche serão definidos conforme sugestão de cardápio. Fornecimento na cidade-sede da unidade solicitante	14.400	9.600	8.100	10.800	42.900

Campus Laranjal do Jari					
	Horas curso	qnt de lanches /aluno	qnd alunos	qnt turma	qnt lanche todas as turmas
Condutor de Turismo em Unidades de Conservação Ambiental Local	200	50	30	1	1500
Açaicultor	160	40	30	1	1200
Operador de Computador	160	40	30	1	1200
Agente de Gestão de Resíduos Sólidos	240	60	30	1	1800
Assistente de Recursos Humanos	160	40	30	1	1200
Organizador de Eventos	160	40	30	1	1200
TOTAL					8100
Campus Macapá					
	Horas	qnt de lanches	qnd	qnt	qnt lanche todas as

	curso	/aluno	alunos	turma	turmas
Cadista para a construção civil	160	40	30	4	4800
Assistente Financeiro	160	40	30	4	4800
Desenhista para a construção civil	160	40	30	4	4800
					0
TOTAL					14400
Campus Santana					
	Horas curso	qnt de lanches /aluno	qnd alunos	qnt turma	qnt lanche todas as turmas
Editor de Projeto Visual Gráfico	160	40	30	4	4800
Agente em Desenvolvimento Socioambiental	160	40	30	4	4800
					0
TOTAL					9600
Campus Oiapoque					
	Horas curso	qnt de lanches /aluno	qnd alunos	qnt turma	qnt lanche todas as turmas
Operador de Computador	160	40	30	3	3600
Francês Básico	160	40	30	3	3600
Língua Portuguesa e Cultura Brasileira para Estrangeiros – Básico	160	40	30	3	3600
					0
TOTAL					10800
				TOTAL	42900

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 586.464,00

8.1 Todo o procedimento administrativo utilizado para a realização da pesquisa de preços do presente processo foi fundamentado e instruído conforme a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73/2020 da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

8.2. Para a estimativa dos preços da contratação, devido a natureza do serviço, foram utilizados como parâmetros pesquisa de preços dos bancos de preços de várias regiões brasileiras. As propostas oriundas da pesquisa encontram-se juntados aos autos. Os preços obtidos estão sintetizados na tabela abaixo:

8.3. Para a estimativa de preços, foram utilizados parâmetros de contratações similares de outros órgãos públicos, por meio da ferramenta Banco de Preços.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO RESUMIDA	UND	QUANT	DADOS DA PESQUISA DE PREÇOS /FORNECEDORES	
				VALOR MÉDIO UNIT.	VALORE MÉDIO TOTAL
	FORNECIMENTO DE KIT				

1	LANCHE PARA O CAMPUS MACAPÁ	UND	14.400	R\$ 13,27	R\$ 191.088,00
2	FORNECIMENTO DE KIT LANCHE PARA O CAMPUS SANTANA	UND	9.600	R\$ 13,51	R\$ 129.696,00
3	FORNECIMENTO DE KIT LANCHE PARA O CAMPUS LARANJAL DO JARI	UND	8.100	R\$ 13,92	R\$ 112.752,00
4	FORNECIMENTO DE KIT LANCHE PARA O CAMPUS OIAPOQUE	UND	10.800	R\$ 14,16	R\$ 152.928,00
TOTAL					R\$ 586.464,00

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 A realização de licitação por itens ou lotes, está prevista no art. 23, §1º, da Lei n.º 8.666/93:

§ 1º As obras, serviços e compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Assim, com vistas ao entendimento no sentido de que a regra para as aquisições/contratações é o fracionamento em parcelas (conforme a viabilidade), o agrupamento de itens nas contratações torna-se exceção.

Desse modo, o fracionamento em parcelas configura-se na solução mais indicada, dado que não há elementos que demonstrem a inviabilidade da adjudicação por item de cada unidade

Assim, este Pregão Eletrônico será feito por item.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não há neste Órgão contratações correlatas e/ou interdependentes para o objeto da presente contratação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A compra proposta encontra amparo no Plano Anual de Contratações, Plano de Desenvolvimento Institucional e Plano de Ação, conforme publicação dos mesmos em site Institucional, e informações a seguir:

11.2. Plano de Contratações Anual (PCA) O PCA é o documento que consolida todas as compras e contratações que o órgão ou entidade pretende realizar, e contempla bens, serviços, obras e soluções de tecnologia da informação. Cada Unidade Administrativa de Serviços Gerais (Uasg), deve elaborar anualmente seu PCA. Portanto, cada unidade do IFAP possui seu PCA, conforme informações abaixo. UASG UNIDADE 158150 Reitoria 158159 Campus Macapá/Campus Avançado Oiapoque 155592 Campus Santana 155941 Campus Porto Grande 158160 Campus Laranjal do Jari Assim, da ciência neste documento, dos DEAPs de cada unidade, bem como da DIADM da Reitoria, certifica-se que o objeto do referido processo está contemplado no PCA. Bem como, o mesmo encontra-se publicado no site Institucional, na aba da Pró-Reitoria de Administração, e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP. Vale ressaltar que consta anexado a este documento os DFDs (Documento de formalização da demanda) de cada unidade.

11.3 O planejamento estratégico do Ifap, com observância das diretrizes estabelecidas pelo Governo Federal, consiste na definição de objetivos, metas e ações que visam a melhor utilização dos recursos financeiros e não financeiros, objetivando atender as necessidades da comunidade interna e externa da instituição. Nesse sentido, o planejamento estratégico é formalizado

pela elaboração dos seguintes documentos institucionais: Plano de Desenvolvimento Institucional e Plano Anual de Ação, ambos publicados em site Institucional na aba da Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento Institucional.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Atender por completo as demandas de alimentação para os alunos do Projeto 1,2,3 Eja! referentes à permanência e êxito previsto para o bom funcionamento e manutenção do índice de evasão escolar visto a vulnerabilidade social do perfil dos ingressos contemplados no projeto.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Nesta contratação, não há a necessidade deste Ifap dispor de adequações para a contratação de fornecimento de lanches que são objeto deste Estudo.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Dada a natureza das aquisições que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios e política de sustentabilidade ambiental já abordados nos itens 4 deste ETP.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando tratar-se fornecimento de alimentação para as atividades finalísticas da Instituição, esta equipe de planejamento da contratação entende como viável a presente contratação.

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](#).

SAMUEL JOSE GALVAO BARCESSAT NETO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 16/11/2023 às 14:52:45.

LAURIMEIRE OLIVEIRA PEREIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 16/11/2023 às 15:02:27.

LUIZ RICARDO FERNANDES DE FARIAS AIRES

Membro da comissão de contratação

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 - ComprovanteCompetitividadeLC12306_CatMat15210_2023-11-14_17-26-46.pdf (61.12 KB)
- Anexo II - COTAÇÃO KIT LANCHE.pdf (164.4 KB)
- Anexo III - MapaComparativoDePrecos.pdf (56.62 KB)

Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar

Assunto: Estudo Técnico Preliminar
Assinado por: Samuel Neto
Tipo do Documento: Estudo Técnico Preliminar
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

■ Samuel Jose Galvao Barcessat Neto, RESP - COGEPRO-PROEPPI, em 16/11/2023 15:30:52.

Este documento foi armazenado no SUAP em 16/11/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifap.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 83724

Código de Autenticação: 7c4836edfe

