

# Estudo Técnico Preliminar 2/2021

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23747.000440.2021-71

## 2. Descrição da necessidade

O IFMT - Campus Alta Floresta tem como meta principal trabalhar o desenvolvimento científico e tecnológico por meio da oferta de cursos e ações que preparem o egresso para o exercício da cidadania e para atuar profissionalmente, oferecendo cursos de curta, média e longa duração, nas modalidades: Técnico Integrado ao Ensino Médio; Técnico Subsequente; Técnico Concomitante; Técnico Integrado ao Ensino Médio (Proeja); Superior em Tecnologia; Superior Bacharelado; e Cursos de Formação Inicial e Continuada (curta e média duração).

A sede própria do campus fica localizada numa região da cidade que atualmente não conta com ampla infraestrutura comercial e de prestação de serviços no ramo alimentício, tanto alunos quanto servidores têm que se locomover em grandes distâncias para fazer suas refeições, o que agrava esta situação é que atualmente também não há transporte público regular que atenda essa região em horários de grande fluxo, principalmente para o almoço. Ressalta-se, ainda, que existem alunos que por suas condições financeiras ficam impossibilitados de se deslocar para suas casas no horário do almoço e jantar, permanecendo na estrutura do Campus durante o período de intervalo para as refeições.

O IFMT tem a função social totalmente orientada numa perspectiva inclusiva, portanto, com o compromisso de viabilizar a permanência e sucesso dos estudantes, auxiliando na redução das taxas de retenção e evasão de acadêmicos e minimizando os efeitos da desigualdade social entre os discentes.

Para tanto, conta-se com fundamentos legais que contribuem com o alcance desse objetivo: o artigo Art. 208 da Constituição, Inciso VII- garantindo a alimentação, dentre outros direitos sociais, é para a educação básica, no caso do IFMT, o Ensino Médio ( Emenda Constitucional nº 59, de 2009) e o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES, instituído pela Portaria Normativa nº 39, de 12 de dezembro de 2007 e pelo Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, através de seus objetivos e diretrizes. Dentre as ações de assistência estudantil, o tema auxílio alimentação é estabelecido como forma de oferecer condições para o atendimento das necessidades de alimentação básica dos estudantes, prioritariamente em condição de vulnerabilidade socioeconômica.

Conta-se, também, com a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) que constitui determinação legal da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) - Lei nº 11.346/06. A referida Lei expressa a natureza da segurança alimentar e nutricional (SAN) como objetivo estratégico a ser buscado com ações e políticas públicas permanentes e intersetoriais, orientadas pelos princípios da soberania alimentar e do direito humano à alimentação adequada.

Como a sede do IFMT - Campus Alta Floresta conta com existência de infraestrutura para funcionamento de um refeitório/cantina, e a necessidade de oferecer produtos de qualidade e refeições com cardápio diversificado, com opções de lanches rápidos para os alunos e servidores sem que haja necessidade de se deslocarem para outros locais, tornou-se mister a contratação de particular a fim de ofertar os serviços de oferta de alimentação escolar.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção-Geral	Marcos Luiz Peixoto Costa

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A presente contratação possui natureza contínua em razão de sua essencialidade, sendo uma eventual interrupção capaz de prejudicar o programa de assistência estudantil, dificultando a permanência dos acadêmicos até a conclusão do curso. Neste cenário, as taxas de abandono de acadêmicos antes da conclusão do curso podem se elevar, trazendo riscos aos investimentos já realizados para formação destes futuros profissionais e comprometendo o cumprimento dos objetivos institucionais do IFMT - Campus Alta Floresta e a prestação de um serviço público de qualidade para a sociedade, traduzido na formação de profissionais capacitados. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

Não haverá necessidade de promover transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, tendo em vista que a empresa a ser contratada deverá comprovar experiência no ramo por meio de documentos que atestem capacidade técnica. Será exigida a prestação de garantia pela Contratada, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

São critérios de sustentabilidade da presente contratação:

A aquisição dos produtos a serem utilizados na preparação das refeições pela Contratada será feita, preferencialmente dos produtores rurais da agricultura familiar e/ou oriundos de projetos da Contratante, quando por ela ofertados, respeitadas as condições de preço e qualidade dos demais fornecedores.

A futura contratada deverá atender a critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade, sobretudo os estabelecidos pelo art. 6º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MPOG e também o que estabelece o Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

A futura contratada deverá apresentar à fiscalização do contrato um Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) dos resíduos gerados e obtidos na produção, armazenamento e fornecimento das refeições servidas no refeitório/cantina, até 30 (trinta) dias após iniciadas as atividades do refeitório/cantina. Este plano deverá contemplar o manejo dos resíduos gerados pela Contratada, desde a geração até a disposição final, de acordo com as legislações vigentes, contemplando, se necessário, um plano de ação a fim de atendê-las.

A habilitação da empresa far-se-á com a verificação de que o licitante está em situação regular perante a Fazenda Nacional, a Seguridade Social e o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e as Fazendas Estaduais e Municipais, quando for o caso, com a comprovação de que atende às exigências do edital quanto à habilitação jurídica e qualificações técnica e econômico financeira.

As empresas deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

Registro do licitante no órgão de vigilância sanitária;

Certidão de Registro junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, conforme Lei Federal n. 6.583/78, Decreto Federal n. 84.444/80, Lei Federal n. 6.839/80 e Resolução CRN n. 378/05;

Quanto à capacitação técnico-operacional: apresentação de um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do licitante, que comprove aptidão para a prestação dos serviços em características e quantidades compatíveis com o objeto desta licitação. Ou documento que comprove a aptidão e experiência do sócio/proprietário no ramo de atividade requerido neste edital nas quantidades e público aproximados. Em ambos os casos o período de experiência deve ser de no mínimo 6 (seis) meses. O atestado poderá ser objeto de diligências a fim de esclarecer quaisquer dúvidas quanto ao seu conteúdo, inclusive com solicitação do respectivo contrato que lhe deu origem, visitas ao local, etc., vedada a apresentação de atestado emitido pela própria licitante.

Declaração formal indicando o nome, CPF e número do registro no CRN do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto

Os responsáveis técnicos e/ou membros da equipe técnica acima elencados deverão pertencer ao quadro permanente da empresa licitante, na data prevista para entrega da proposta, entendendo-se como tal, para fins deste certame, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato social/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação contratual futura, caso o licitante se sagre vencedor desta licitação.

Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável;

OU

Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade).

As obrigações da Contratada e Contratante estarão previstas no Termo de Referência.

## 5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi feito previamente à elaboração do Estudo Técnico Preliminar desta contratação. Após consultas em outros Campi do IFMT, em sites de compras governamentais e na plataforma Painel de Preços, a partir dos quais foi realizada a análise de editais e atas de pregões de contratações similares, ficou evidente pelo menos duas possibilidades de contratação para o serviço pretendido:

1. Contratação de cozinheiros e auxiliares de cozinha, bem como aquisição de gêneros alimentícios e demais materiais e equipamentos necessários para a oferta da alimentação aos discentes, servidores e terceirizados;

OU

2. Contratação de pessoa jurídica para prestação de Serviços de Alimentação, envolvendo todas as atividades necessárias para o preparo e comercialização das refeições (almoço e jantar), com a concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração do refeitório/cantina;

Considerando a drástica redução de orçamento de custeio e investimento que a instituição vem sofrendo nos últimos anos, não vislumbrou-se possibilidades para que a primeira alternativa seja escolhida, uma vez que exige um dispêndio de recursos muito maior para o pagamento mensal dos cozinheiros e auxiliares de cozinha terceirizados, pagamento da água consumida, aquisição dos gêneros alimentícios e dos equipamentos para o pleno funcionamento do refeitório.

Optou-se pela segunda alternativa, visto que o IFMT - Campus Alta Floresta apenas precisará despendar do recurso necessário para o pagamento das refeições previamente contratadas em atendimento aos discentes em situação de vulnerabilidade (recurso esse já despendido atualmente em forma do pagamento de auxílio alimentação diretamente no CPF do discente), e ainda receberá o valor determinado referente a concessão onerosa do imóvel podendo utilizar esse recurso para outras despesas do Campus.

## 6. Descrição da solução como um todo

### DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS:

Contratação de pessoa jurídica para prestação de Serviços de Fornecimento de Alimentação, envolvendo todas as atividades necessárias para o preparo e comercialização das refeições (almoço e jantar), com a concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração do refeitório/cantina do IFMT – Campus Alta Floresta, com área total de 503,76 m<sup>2</sup> de área privativa, situada na Rodovia MT-208, S/N, Lote 143-A, Alta Floresta/MT, CEP: 78.580-000, visando o atendimento aos estudantes e servidores da Instituição de Ensino e ao público em geral, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

O objeto inclui: o fornecimento de gêneros alimentícios, preparações e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), fornecimento de mobiliários e respectivos utensílios por parte da Contratada, higienização

das dependências, higienização dos utensílios e equipamentos utilizados; manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos, recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas; conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

#### COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DAS REFEIÇÕES:

ITEM	DESCRIÇÃO	COMPOSIÇÃO	OPÇÕES	ESPECIFICAÇÃO
01	<b>Prato Feito OU</b> <b><u>Marmita</u></b>	Arroz	Puro ou com combinações de legumes	TIPO 1, longo e polido e Arroz integral
		Feijão preto; Feijão Carioca; Lentilha Deve ocorrer a diversificação dos tipos, durante os dias da semana, sendo que não deve repetir mais de três vezes o mesmo tipo por semana	Puro ou com carnes e derivados ex. feijoada, feijão com bacon, lentilha com costela defumada e outros.	TIPO 1
		Carne (bovina, suína, pescado ou frango).  Deverá se oferecido no mínimo dois tipos de carne por dia.  Deve ocorrer a diversificação dos tipos, durante os dias da semana, sendo que não deve repetir mais de três vezes o mesmo tipo por semana.	Bife, cubos, iscas, milanesa, assados, grelhado, com molho, legumes, almôndega, rocambolo, bolo de carne e outros .	Bovina: fresca ou resfriada (Acém, paleta, músculo, peixinho, patinho, contrafilé, alcatra, coxão mole, coxão duro, lagarto)  Frango: fresco ou resfriado (filés ou cortes de peito, coxa ou sobrecoxa)  Suína: fresca ou resfriada (bisteca, paleta, lombo)  Pescado: fresco ou resfriado (tilápia, merluza, sardinha, pintado)
		Opção Vegetariana  Deve ocorrer a diversificação dos tipos, durante os dias da semana, sendo que não deve repetir mais de três vezes o mesmo tipo por semana.	Hambúrguer de legumes ou de soja ou de feijão preto Abobrinha recheada com legumes Berinjela recheada com legumes Carne de soja acebolada Estrogonofe de proteína texturizada de soja Quibe de soja Grão de Bico Ervilha	Feijões - TIPO 1 (preto, carioca, rajado, roxo, jalo, branco)  Soja – Grupo 1, Classe amarela Lentilha – TIPO 1, Classe grávida.
		Guarnição  Prato à base de legumes ou vegetais folhosos;  <u>E</u> massas, farinhas cereais. Deve ocorrer a diversificação dos tipos	Legumes Verduras Farofas Purês Polenta  Panquecas Cuscuz Pirão Bolinho Massa seca	A guarnição à base de legume ou vegetais folhosos deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças, cozidas em pedaço ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecida como guarnição, preparações base de farinhas ou massas, sendo o modo de preparo

		nos dias da semana, sendo que não deve repetir mais de duas vezes o mesmo tipo por semana.		estabelecido pela contratada
		Saladas	<p>Saladas:</p> <p>Fornecer diariamente 02 (dois) tipos de saladas, sendo:</p> <p>Salada folhosa: Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula.</p> <p>Salada cozida/crua /conserva: abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, pepino conserva, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem, aboboras e outros.</p>	Poderão ser servidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes) à critério da contratada.

É obrigatório que a empresa contratada seja Concessionária do espaço físico destinado ao refeitório/cantina do IFMT Campus Alta Floresta, e que todas as refeições de almoço/jantar sejam produzidas nesse mesmo local.

A Contratada deverá realizar a comercialização de salgados e lanches naturais, água, cafés, refrigerantes e sucos naturais, sorvetes e picolés, com preços compatíveis com o mercado. Observado o disposto na Portaria Interministerial Nº 1.010 de 08 de Maio de 2006, a Contratada deverá manter um cardápio mínimo obrigatório.

A Contratante subsidiará refeições a uma quantidade pré-definida de seus estudantes, de acordo com política estabelecida internamente, cujo controle será realizado por meio de planilha com a assinatura dos beneficiários ou através de fichas, ou outro que achar necessário;

Todas as refeições subsidiadas deverão ser registradas no sistema operacional de controle informatizado da Contratada. A Contratante fará a checagem dos quantitativos informados pela Contratada, por meio de sistema próprio de controle para fins da realização dos pagamentos.

Os usuários que eventualmente contarão com subsídio alimentício integral por parte do IFMT Campus Alta Floresta não efetuarão nenhum tipo de pagamento à Contratada, referente ao Prato Feito ou Marmita.

No refeitório/cantina é expressamente proibida a comercialização de: bebidas alcoólicas; artigos de tabacaria; medicamento em geral; bilhetes lotéricos; caça niqueis; jogos de azar; substâncias que causem dependência física e ou psíquica (Lei nº 11.343 /2006 de 23 de agosto de 2006 e suas possíveis alterações).

A Contratada deverá dimensionar adequadamente os seus recursos humanos por meio de parâmetros ou indicadores técnicos para planejar quantidade, sem perder o foco na qualidade dos serviços prestados, de forma a atender ao número de usuários do refeitório/cantina.

O Modelo de Execução do Objeto estará previsto no Termo de Referência.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

### PÚBLICO USUÁRIO POTENCIAL

Quantidade de Servidores Técnicos Administrativos	21
---	----

Quantidade de Servidores Docentes Efetivos	37
Quantidade de Servidores Docentes Contratados	19
Quantidade de Estagiários	05
Quantidade de Funcionários Terceirizados	16
Quantidade de Discentes no Período Matutino/Vespertino	510
Quantidade de Discentes no Período Noturno	217
<b>PÚBLICO USUÁRIO POTENCIAL TOTAL</b>	<b>825</b>
<b>TOTAL DE DIAS LETIVOS</b>	<b>200</b>

Informações de 21/05/2021.

A indicação dos quantitativos acima tem apenas caráter informativo e não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do IFMT, que não poderá ser responsabilizado por eventuais flutuações de demanda, uma vez que os alunos (não subsidiados) e servidores tem autonomia para se alimentar onde quiserem bem como cada cliente é responsável pelo pagamento do seu consumo. A Contratada deverá atender a toda a população do IFMT - Campus Alta Floresta, independente de serem subsidiados ou não.

Para que a Contratada possa realizar a estimativa das quantidades de refeições a serem servidas por dia (além da quantidade contratada pelo IFMT - Campus Alta Floresta), ela deverá verificar com a Coordenação de Ensino do Campus o horário e o número de alunos por turma, disponível sempre na semana anterior a da execução.

A quantidade estimada de refeições a serem contratadas pelo IFMT - Campus Alta Floresta para aqueles discentes selecionados através de Edital de Auxílio Alimentação é a seguinte:

Item	Descrição	Nº de refeições diárias*	Nº de dias*	Nº Total de refeições*
1	Prato Feito <u>OU</u> Marmita	300	120	36.000

#### **Memorial de Cálculo:**

**Nº de refeições diárias:** quantidade de refeições diárias a serem pagas pelo IFMT - Campus Alta Floresta aos discentes selecionados em Edital de Auxílio Alimentação.

**Nº de dias:** quantidade de dias do ano letivo em que ocorrerão atividades no período integral, sendo que há 2 dias na semana que as atividades são apenas no período matutino ou vespertino (nesses dias não será subsidiada a alimentação visto que o discente retornará para sua residência).

**Nº Total de refeições:** número de refeições diárias multiplicado pelo número de dias do ano letivo com atividades no período integral.

A quantidade estimada de refeições por dia e do número de dias letivos com atividades no período integral poderão sofrer alterações, considerando o aporte de recursos anual do IFMT- Campus Alta Floresta e também possíveis alterações nos horários das aulas. Foi usado como base o horário estabelecido aos discentes do Campus e na quantidade de alunos por sala referente ao ano de 2020. A quantidade apresentada no quadro é estimada, podendo ocorrer variações para baixo ou para cima.

## **8. Estimativa do Valor da Contratação**

O custo estimado da contratação é de R\$ 341.280,00 (Trezentos e quarenta e um duzentos e oitenta reais) anual, conforme quadro demonstrativo abaixo.

Item	Descrição	Nº de refeições diárias	Nº de dias	Total de refeições	Valor Unitário da Refeição	Valor Total
1	Prato Feito <u>OU</u> Marmita	300	120	36.000	R\$ 9,48	R\$ 341.280,00

Essa licitação será realizada por Pregão na forma eletrônica. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item.

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

Não é possível parcelar a solução a ser contratada, tendo em vista que a prática de mercado é a contratação de serviço como um todo. Desta forma, é possível aproveitar a expertise do mercado e o ganho de escala na aquisição dos insumos.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

Não há contratações que guardam relação/afinidade com o objeto da contratação pretendida, sejam elas já realizadas, ou contratações futuras.

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

A contratação não consta no Plano Anual de Contratações (PAC), visto que havia contrato vigente de Concessão do Uso do Espaço Físico destinado a exploração da cantina/refeitório, mas, considerando que no ano de 2020 foram suspensas as aulas presenciais devido a pandemia do COVID-19, a empresa ora contratada solicitou a rescisão amigável do contrato.

## **12. Resultados Pretendidos**

Os resultados e benefícios, diretos e indiretos, pretendidos com a contratação são os seguintes:

Oferecimento de uma refeição de baixo custo de qualidade aos discentes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade, contribuindo com a manutenção desses estudantes na instituição até a conclusão do curso.

Em termos de economicidade, busca-se aproveitar a experiência de mercado dos licitantes, bem como ganhos de escala, tanto na aquisição de insumos e contratação de pessoal, quanto na gestão do refeitório/cantina.

A eficácia é buscada através do fornecimento ininterrupto do serviço à comunidade acadêmica, evitando problemas de desabastecimento de insumos, tendo em vista que aquisição destes, bem como o preparo e o fornecimento ficarão a cargo da futura contratada.

A eficiência é almejada através de um melhor atendimento e maior número de discentes assistidos pela política de assistência estudantil. O modelo de contratação pretendido busca fornecer refeições tanto para os estudantes em condições de vulnerabilidade, cuja as refeições recebem subsídio do IFMT-Campus Alta Floresta, bem como para os acadêmicos que não estão em situação vulnerável. O ganho de eficiência também se estende a comunidade acadêmica em geral, que terá a opção de uma refeição de qualidade de baixo custo.

Desta forma, o IFMT-Campus Alta Floresta busca oferecer um melhor serviço à sociedade, contribuindo ainda mais na formação de novos profissionais, oferecendo educação de qualidade e acessível a todos.

### 13. Providências a serem Adotadas

Não há providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato.

### 14. Possíveis Impactos Ambientais

A futura contratada deverá atender a critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade, sobretudo os estabelecidos pelo art. 6º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MPOG e também o que estabelece o Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

### 15. Declaração de Viabilidade

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

#### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação visto a economicidade, ao melhor atendimento dos discentes assistidos pela política de assistência estudantil, sendo que através do modelo de contratação, será maior a quantidade de discentes beneficiários do Auxílio alimentação.

### 16. Responsáveis

De acordo com a contratação na forma estabelecida neste Estudo Técnico Preliminar.

INDIANARA CRISTINY FRANCO RODRIGUES

Assistente em Administração

De acordo com a contratação na forma estabelecida neste Estudo Técnico Preliminar.

MARIA BETÂNIA PEIXOTO COSTA

Assistente Social



# Documento Digitalizado Público

## Estudo Técnico Preliminar Digital

**Assunto:** Estudo Técnico Preliminar Digital  
**Assinado por:** Indianara Rodrigues  
**Tipo do Documento:** Estudo Técnico Preliminar Digital  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Indianara Cristiny Franco Rodrigues, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 06/08/2021 10:44:59.

Este documento foi armazenado no SUAP em 06/08/2021. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 130709

**Código de Autenticação:** 68bd2f19e2

