

Estudo Técnico Preliminar 2/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23188.001082.2024-40

2. Descrição da necessidade

2.1. Contratação de empresa especializada, para fornecimento, sob demanda, de lanches, tipo Coffee Break destinados à realização dos eventos institucionais (reuniões, capacitações, encontros, dentre outros) no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - Reitoria e Campi.

2.2. As Pró-Reitorias e Diretorias Sistêmicas do IFMT tem por finalidade conduzir ações voltadas ao apoio organizacional, operacional e logístico dos *Campi* do IFMT. Para tanto, é de praxe a realização de eventos em resposta às demandas específicas, a partir das necessidades de cada setor ou departamento. O planejamento e a organização das reuniões, capacitações, seminários, conferências e demais encontros são atividades essenciais para a implementação das prioridades e para o contínuo fortalecimento das atividades deste Instituto.

2.3. Logo, neste contexto, há considerável necessidade da contratação de empresa prestadora de serviços de fornecimento de alimentos e de buffet - tipo coffee break, de acordo com a particularidade do evento institucional e promoção da qualidade de vida entre a comunidade do IFMT.

2.4. Pelo exposto e com base nos princípios da Administração Pública de economicidade e eficiência, bem como o fortalecimento do bem estar social necessita-se da contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de *coffee break*, para atendimento das demandas dos setores da Reitoria do IFMT, a fim de prover os eventos (reuniões, capacitações, encontros, dentre outros) com momento que possibilite: a integração dos presentes, a troca de ideias e questionamentos sobre o assunto tratado, a fim de proporcionar um maior aproveitamento. Sendo assim, momentos de intervalo tornam-se indispensáveis, e, para o bem-estar dos participantes, o fornecimento do *coffee break* se faz necessário.

2.5. Vale ainda considerar que o serviço a ser contratado não é atividade fim do IFMT, portanto, não dispomos de conhecimento, mão de obra e material adequado para a correta execução do serviço. Neste sentido, existe vantajosidade na terceirização do serviço em detrimento à prestação direta pela entidade.

2.6. Os resultados esperados são:

- a) Contribuir para o melhor aproveitamento dos servidores nos eventos de capacitação e institucionais, favorecendo o aprendizado e o clima organizacional.
- b) Qualidade, precisão e tempestividade na prestação dos serviços de coffee break, cortesia, prontidão e profissionalismo do pessoal indicado pela contratada, bem como de seus prepostos, para a realização dos serviços;
- c) Qualidade e uniformidade visual dos materiais elaborados, em consonância com os padrões e exigências estabelecidas;
- d) Pronta resposta às demandas da Contratante.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção Geral	Giliard Brito de Freitas

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 A contratação, objeto do presente estudo, caracteriza-se como de natureza comum, tendo em vista que é geralmente oferecida por diversos fornecedores e facilmente comparáveis entre si, de modo a permitir a decisão de compra com base no menor preço, por meio de especificações usuais praticadas no mercado.

4.2 Deve-se destacar que os serviços pretendidos não possuem natureza continuada, pois os mesmos serão executados em eventos isolados que não possuem frequência certa, além disso ocorrerão conforme planejamento das ações das unidades requisitantes.

4.3 A forma de seleção do fornecedor será feita através de adesão à ata de registro de preço, nos moldes do artigo 86 da Lei 14.133/2021.

4.4 Será permitida a subcontratação.

4.5 Não se aplica garantia na contratação.

4.6 No intuito de atender os requisitos para contratação de empresa prestadora de serviços, espera-se que o trabalho seja realizado por profissionais devidamente capacitados, comprovando experiência. Espera-se, ainda, que o fornecedor desenvolva o serviço atentando para as práticas de sustentabilidade, especialmente no que concerne ao fornecimento de coffee breaks, evitando o uso desnecessário de descartáveis, optando, quando for possível, pelo uso de louças.

4.7 A prestação dos serviços ficará restrita ao IFMT, em locais, datas e horários conforme as solicitações dos setores.

4.8 A aquisição do serviço de *coffee break* será feita por unidades (kits) de comidas salgadas (fritas e assadas) e doces, sucos e refrigerantes, em quantidades mínimas suficientes por pessoa, conforme pormenorizado no cardápio, considerando tratar-se de um lanche no intervalo de reuniões, capacitações e outros encontros realizados pelo IFMT.

4.9 A solicitação dos serviços será feita com antecedência mínima **de 02 (dois) dias úteis**, mediante a emissão de Ordem de Fornecimento a ser remetida por e-mail pelo Fiscal do Contrato, com descrição do quantitativo de pessoas (unidades de kits), local, horário e demais observações necessárias.

4.10 Os produtos deverão ser entregues bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos, observando rigorosamente as normas higiênicas e sanitárias que regem a matéria, em especial as de salubridade e transporte;

4.11 Os itens alimentícios deverão ser acompanhados de pratos descartáveis de 15cm, copos descartáveis de 200ml, talheres descartáveis e guardanapos (todos esses itens em quantidade suficiente para atender todo o público participante do evento).

4.12 O serviço deverá incluir bandejas, refratários e demais recipientes para os alimentos e bebidas, toalhas de mesa e cobertores para o buffet, mesas para apoio e lixeiras com sacos plásticos.

4.13 A contratada deverá efetuar a entrega dos lanches e das bebidas no local indicado pela Fiscalização do contrato, rigorosamente, com antecedência de 30 minutos do horário do intervalo dos eventos, especificado na ordem de serviço.

4.14 O lanche deverá estar servido com 15 minutos de antecedência em relação ao horário solicitado para a prestação do serviço.

4.15 A contratada deverá observar a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 2004, alterada pela RDC ANVISA nº 52, de 2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;

4.16 Executar os serviços em estrita observância das especificações técnicas e dos detalhamentos constantes do objeto deste Estudo Técnico Preliminar, inclusive com observância ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovado pela Resolução RDC nº 216, de 15/9/04 da ANVISA, que trata dos procedimentos que devem ser adotados na prestação de serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

4.17 Parâmetros obrigatórios para as preparações:

1. Manter o padrão de qualidade e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do Contrato, bem como todas as condições de higiene e validade dos alimentos, exigidas na licitação.
2. Disponibilizar os materiais necessários para a execução dos serviços e apresentar, sempre que solicitado pelo IFMT, os documentos que comprovam a procedência dos alimentos e utensílios utilizados.
3. Transportar e manter acondicionado as bebidas, alimentos e serviço de louças em embalagens limpas, desinfetadas, além daquelas destinadas exclusivamente para frio e quente (bebidas e comidas).

4.18 A Contratada deverá utilizar, na prestação do serviço, equipamentos, acessórios e utensílios (incluindo descartáveis) higienizados e em perfeitas condições de uso, adequados para cada tipo de serviço;

4.19 Em caso de período de emergência sanitária na época da prestação do serviço, a empresa deverá seguir as orientações da ANVISA a seguir:

- a) sobre o uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto das boas práticas e nota técnica vigente;
- b) sobre Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos para produção segura de alimentos;
- c) sobre cuidados no atendimento ao cliente em serviços de alimentação no Contexto da emergência sanitária.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Considerando a economicidade de realizar uma contratação com o objeto *coffe break* para todos os *campi* ele encontra-se no LICITA IFMT, solução essa que se mostrou viável e vantajosa em outra contratação (processo 23188.001213.2022-27) . Essa solução está de acordo com PLS que tem como um indicador o fomento de compras compartilhadas.

Assim considerando o valor estimado a dispensa de licitação não poderá ser considerada como opção, a adesão a ata de registro de preços também não é uma opção viável pois trata-se da entrega dos produtos em vários *campi*. A solução que mostra-se adequada é a contratação através de Licitação mediante registro de preços.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A execução dos serviços compreende o fornecimento de alimentos e bebidas no local do evento, e demais atividades necessárias à sua boa execução.

6.2. A aquisição do serviço de *coffee break* será feita por unidades (kits) de comidas salgadas (fritas e assadas) e doces, sucos e refrigerantes, em quantidades mínimas suficientes por pessoa, conforme pormenorizado no cardápio a seguir, considerando tratar-se de um lanche no intervalo de reuniões, capacitações e outros encontros realizados pelo IFMT.

6.3 O serviço de *coffee break* deverá conter salgados quentes, salgados e/ou sanduíches frios, tortas e/ou bolos doces, frutas ou salada de frutas, refrigerante comum e ligh/diet e sucos naturais, sendo no mínimo de 8 a 10 itens de comida, 2 tipos de sucos e 2 tipos de refrigerantes (normal e diet/ligh) por pessoa, conforme rol exemplificativo:

6.3.1. **Salgados quentes** (rol exemplificativo e não taxativo): bolo de queijo, pão de queijo, pastel com diversos recheios, salgados feitos com massa folhada e diversos recheios, espetinho de frango, esfirra, quibe (cru, frito ou assado), mini quiches, almofadinha de presunto e queijo, enroladinho de salsicha, bolinha de queijo, empada com recheios variados, risoles variados, croquete de frango, croquete suíço, croquete de milho e aletria, pão italiano/presunto e muçarela, peito de frango empanado, pastel de forno de diversos recheios, saltenhas de frango, brioches com recheios variados, pão de batata com recheio de catupiry;

6.3.2. **Salgados e sanduíches frios** (rol exemplificativo e não taxativo): patê com torrada, barquete variados, mini-pão francês com presunto, queijo muçarela, tomate e alface, lanche frio de frango com catupiry, sanduíche americano, sanduíche prensado, bauru, misto quente, pãozinho de batata ou milho ou centeio ou leite recheado, sanduíches light, sanduíche com recheio de presunto magro, peito de frango defumado e queijos diversos;

6.3.3. **Tortas quentes e frias** (rol exemplificativo e não taxativo): torta folhada, empadões, torta americana, torta com recheio variado, quibe cru ou assado, coalhada seca, mousses salgadas, cuscuz paulista, outros;

6.3.4. **Bolos, doces, queijos e frutas** (rol exemplificativo e não taxativo): bolos de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de chocolate, bolo de laranja, bolo de arroz, bolo de milho verde, bolo de banana com aveia, bolo de mandioca, fatia húngara; Romeu e Julieta (queijo branco com goiabada); salada de frutas; doces em compota diversos; sorvete diet e normal; castanhas; queijo frescal light e normal;

6.3.5. **Sucos naturais** (rol exemplificativo e não taxativo): laranja, abacaxi com hortelã, acerola, goiaba, melancia, manga, caju, carambola, sucos de embalagem “tetra pak” de boa qualidade;

6.3.6. **Refrigerantes** (rol exemplificativo e não taxativo): diet, light e comum;

6.3.7. **Serviço de apoio:** material completo a serem utilizados na apresentação dos produtos quando de sua utilização, tais como: toalhas, mesas, pratos descartáveis, talheres descartáveis, travessas (vidro ou inox), guardanapo de papel, copos, taças e outros.

6.3.8. **Serviço de Apoio de Pessoal:** serviço de montagem, desmontagem dos materiais, utensílios, mesas e colocação e reposição de comidas e bebidas, bem como a retirada de seus materiais após o término do *coffee break*. A empresa Contratada deverá incluir serviço de mão de obra para a organização prévia do *coffee break*, acompanhamento durante o período de realização do mesmo, além da organização ao seu término;

6.3.9. Os cardápios acima mencionados são considerados exemplificativos, podendo o Fiscal do Contrato solicitar outros que atendam as normas de salubridade e padrão de qualidade, inerentes aos serviços contratados;

6.3.10. As bebidas poderão ser substituídas parcial ou totalmente por leite achocolatado ou chás quente ou gelado ou ainda água saborizada, podendo o fiscal do contrato solicitar no ato do pedido;

6.4 Formas de Preparo:

6.4.1 Gelos: deverão ser preparados com água própria para consumo (natural, filtrada ou mineral), para serem adicionados às bebidas;

6.4.2 Salgados: assados, fritos e preparações naturais. Ex: sanduíches naturais;

6.4.3 Sucos: deverão ser preparados com a utilização de água própria para consumo (filtrada ou mineral) e deverão ser sempre naturais, dando-se sempre preferência às frutas da estação. Em caso de sucos em embalagens “tetra packs”, deverão ser de alta qualidade e puros, naturais, sem adição de aromatizantes, conservantes e aditivos químicos.

6.4.4 É proibido utilizar condimentos industrializados e/ou que possuam glutamato monossódico ou outro produto industrializado que realce o sabor dos alimentos;

6.4.5 É permitido o uso de conservas artesanais;

6.4.6 É proibido utilizar gorduras hidrogenadas na preparação dos alimentos a serem servidos, sejam salgados ou doces;

6.4.7 É proibido o reaproveitamento de salgados preparados e não servidos;

6.4.8 Usar com muita moderação açúcar refinado (branco), óleo, manteiga e sal;

6.4.9 A composição dos salgados deverá obedecer a proporção de 30% de massa e 70% de recheio;

6.4.10 Os recheios dos salgados de carnes brancas e vermelhas não poderão ter gordura, pele e osso e, em relação aos recheios de queijos, dar preferência aos queijos brancos;

6.4.11 No refogado do recheio, quando for o caso, deverá predominar a utilização das verduras naturais às em conserva (industrializadas).

6.4.12 Todos os alimentos e bebidas servidos deverão ser identificados com placas/etiquetas de identificação da preparação, desde o transporte até na mesa de consumo;

6.5 Os produtos deverão ser entregues bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos.

6.6 No caso de evento com coffee-breaks em dias consecutivos, ou quando o coffee break for servido repetidamente em um mesmo evento, a contratada deverá variar o cardápio com tipos alternados de bebidas, salgados, doces, bolos e frutas dentro das especificações determinadas.

6.7 Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração dos lanches devem ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade, estar no prazo de validade e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação. O serviço deverá atender às exigências da Vigilância Sanitária para esse ramo de atividade.

6.8 Os materiais e equipamentos como: forno, fogão, geladeira, freezer, micro-ondas, utensílios de cozinha, pano de prato, sacos de lixo, panos de chão, necessários para entrega do pedido, são de responsabilidade da CONTRATADA;

6.9 Serão sempre solicitados, no mínimo, **15 unidades de coffee-break** a cada requisição.

6.10 Eventuais sobras do coffee break de cada evento ficarão à disposição do CONTRATANTE.

6.11 A Contratada deve estar preparada para, eventualmente, atender a mais de 1 evento simultaneamente e em locais diferentes.

6.12 A contratada deverá observar as normas de vigilância sanitária para o transporte de alimentos para consumo humano, especialmente quanto aos seguintes requisitos:

1. As caixas onde são transportadas a mercadoria não pode estar em contato com a cabine do condutor;
2. As paredes devem ser lisas;
3. Os estrados devem ser resistentes e impermeáveis, e devem facilitar a circulação do ar;
4. Devem ter dispositivos de refrigeração, para que se mantenha a conservação dos produtos que necessitem;
5. O transporte de pão não deve ter a superfície forrada com tecido;
6. Os equipamentos de ventilação natural devem estar desligados com o veículo carregado.

6.13 O transporte das matérias-primas, insumos, produtos semielaborados e os elaborados deverá ser realizado em veículo apropriado da Contratada, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios - dependendo de sua natureza - estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

6.14 A Contratada deverá assumir inteira responsabilidade técnica e administrativa do objeto contratado, não podendo, sob qualquer hipótese, transferir a outras empresas a responsabilidade por problemas na execução do serviço;

6.15 A Contratada deverá apresentar sua equipe com uniformes padronizados e de acordo com a função desempenhada;

6.16 A Contratada deverá manter colaborador(s) no local da prestação do serviço de coffee break, durante todo o período, devidamente identificado(s) com crachá(s) e uniforme(s) da empresa;

6.17 A retirada dos materiais e equipamentos utilizados deverá ocorrer imediatamente após a realização dos eventos, bem como o recolhimento e acondicionamento do lixo proveniente da execução dos serviços;

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 As quantidades abaixo explicitadas referem-se a expectativa de pessoas participantes dos eventos programados por unidade responsável, servindo apenas como referências.

Unidade Responsável	Documento de Solicitação	Unidade	Quantidade do item 1 : FORNECIMENTO DE REFEICOES/LANCHES/ SALGADOS/DOCES - Contratação de empresa especializada para fornecimento, sob demanda, de lanches, tipo Coffee Break destinados a realização dos eventos institucionais para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso.	Quantidade do item 2 : FORNECIMENTO DE REFEICOES/LANCHES/ SALGADOS/DOCES /BOLOS/FRUTAS/SUCOS - Contratação de empresa especializada para fornecimento, sob demanda, de lanches, tipo Coffee Break destinados a realização dos eventos institucionais para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso. kit aniversariante.

01	Reitoria	Formulário 74/2024 - RTR-COM/RTR-DLS /RTR-DADM/RTR-PROAD/RTR/IFMT	serviço por pessoa	8.280	215
02	Campus Diamantino	Formulário 37/2024 - DMT-DAP/DMT-DG /CDMT/RTR/IFMT	serviço por pessoa	1.000	1.000
03	Campus Guarantã do Norte	Formulário 36/2024 - GTA-COM/GTA-DAP /GTA-DG/CGTA/RTR /IFMT	serviço por pessoa	1.500	1.500
04	Campus Sinop	Formulário 22/2024 - SNP-CAP/SNP-DG/CSNP /RTR/IFMT	serviço por pessoa	2.460	540
05	Campus Tangará da Serra	Formulário 26/2024 - TGA-DAP/TGA-DG /CTGA/RTR/IFMT	serviço por pessoa	800	400
06	Campus Alta Floresta	Formulário 28/2024 - ALF-CCL/ALF-DAP /ALF-DG/CALF/RTR /IFMT	serviço por pessoa	420	1.260
07	Campus Bela Vista	Formulário 12/2024 - BLV-DAP/BLV-DG /CBLV/RTR/IFMT	serviço por pessoa	2.000	600
08	Campus Confresa	Documento de Formalização da Demanda 326/2024	serviço por pessoa	2.000	1.000
09	Campus Campo Novo do Parecis	Formulário 11/2024 - CNP-DAP/CNP-DG /CCNP/RTR/IFMT	serviço por pessoa	1.400	100
10	Campus Primavera do Leste	Formulário 19/2024 - PDL-COM/PDL-DAP /PDL-DG/CPDL/RTR /IFMT	serviço por pessoa	2.000	600

11	Campus Pontes e Lacerda	Formulário 27/2024 - PLC-CPR/PLC-DAP /PLC-DG/CPL/RTR /IFMT	serviço por pessoa	3.500	1.080
12	Campus Rondonópolis	Formulário 22/2024 - ROO-DAP/ROO-DIR /CRONDON/RTR/IFMT	serviço por pessoa	1.700	0
13	Campus Sorriso	Formulário 42/2024 - SRS-DAP/SRS-DG/CSRS /RTR/IFMT	serviço por pessoa	1.000	1.000
14	Campus Cuiabá	Formulário 72/2024 - CBA-DAP/CBA-DG /CCBA/RTR/IFMT	serviço por pessoa	2.520	1.200
15	Campus Barra do Garças	Formulário 10/2024 - BAG-LIC/BAG-DAP /BAG-DG/CBGARCA /RTR/IFMT	serviço por pessoa	2.000	300
16	Campus Várzea Grande	Formulário 3/2024 - VGD-CCOM/VGD-CAC/VGD-DAP/VGD-DG/CVGD /RTR/IFMT	serviço por pessoa	1.200	1.200
17	Campus Lucas do Rio Verde	Formulário 13/2024 - LRV-DAP/LRV-DG /CLRV/RTR/IFMT	serviço por pessoa	100	500
Quantidade total estimada				33.880 Unidades	12.495 Unidades

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.032.384,38

8.1 Conforme estimativa realizada o valor médio estimado para o item 1 é de R\$ 43,825 por pessoa e para o item 2 é de R\$ 43,825 por pessoa, totalizando o valor de R\$ 2.032.384,38.

8.2 Conforme demonstra o Estudo de Estimativa de Preços, construído a partir da pesquisa de preços no sistema de Pesquisa de Preços do Compras do Governo Federal.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 A solução para a eventual aquisição deste objeto será parcelada, , sendo a licitação do tipo menor preço por grupo, considerando que a execução ocorrerá em diferentes municípios do estado de Mato Grosso, atendendo os multicampi do IFMT.

Nos termos do Art. 40 da Lei 14.133/2022, o parcelamento deve ser adotado sempre que for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, permitindo melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e ampliando a competitividade, sem prejuízo da economia de escala. No presente caso, o parcelamento se justifica pela necessidade de distribuição dos serviços em diversas localidades, garantindo maior eficiência na execução do contrato e facilitando a prestação do serviço.

Além disso, a adoção do parcelamento possibilita uma maior participação de empresas locais e regionais, estimulando a economia dos municípios atendidos e favorecendo a obtenção de melhores condições comerciais, o que resulta em maior vantajosidade para a Administração Pública.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não vislumbramos contratações correlatas/interdependentes para esta contratação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A contratação objetiva fomentar objetivo estratégico do PDI 0E02 - Promover a qualidade de vida dos servidores no trabalho nas relações interpessoais e nas ações institucionais.

11.2 A demanda está prevista no Plano Anual de Aquisições da Reitoria e dos campi do IFMT conforme nos documentos de solicitação informados no item 7.1 do presente estudo técnico preliminar e incluídos no processo nº 23188.001082.2024-40.

11.3 A contratação encontra-se estimada no Plano de Contratação Anual (PCA) de 2025 conforme os seguintes dados:

Id pca PNCP: 10784782000150-0-000001/2025

Data de publicação no PNCP: 29/02/2024

Identificador da Futura Contratação: 158144-43/2025, 158144-44/2025, 158144-46/2025, 158144-51/2025, 158144-61/2025, 158144-63/2025, 158144-65/2025, 158144-67/2025, 158144-71/2025, 158144-74/2025

Id do item no PCA: 514, 515, 516, 517, 534, 572, 593, 611, 727, 761, 763

Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

11.4 A demanda está compatível com o Plano de Logística Sustentável (PLS) elaborado pelo IFMT - Reitoria, incluído no processo nº 23188.001082.2024-40, considerando que o IFMT - Campus Confresa não possui um PLS próprio.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Eficácia: Dispor de rápido serviço de alimentação, quando necessário, para atender aos eventos do Instituto;

12.2 Eficiência: Um processo bem planejado o qual proporcionará um bom fornecimento de serviço de alimentação que possibilitará uma maior segurança para os clientes internos solicitantes do serviço poderem atender aos eventos solicitados com maior planejamento;

12.3 Melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis: Seleção do fornecedor com melhor preço dentro da especificação estipulada pela Administração do IFMT;

12.4 Melhoria da qualidade de produtos ou serviços oferecidos à sociedade: Os serviços são solicitados e oferecidos à sociedade como forma de receptividade e de integração. Além disso, alguns eventos são de longa duração e, nesse sentido, elaborar pausas para o descanso, com pequenos lanches, são fundamentais para a qualidade do evento e o bem-estar dos participantes.

Vale ainda considerar que o serviço a ser contratado não é atividade fim do Órgão, portanto, não dispomos de expertise, mão de obra e material adequado para a correta execução do serviço.

Neste sentido, existe vantagem na terceirização do serviço em detrimento a prestação direta pelo órgão.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 O IFMT deverá reservar local adequado para a realização da prestação dos serviços, disponibilizar mesas em quantidade suficiente para organização do buffet, caso não possua mesas suficiente este deverá comunicar a empresa contratada para que providencie as mesas com no mínimo 48 horas de antecedência.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Pela característica da prestação do serviço se vislumbra o possível impacto ambiental:

Fazer o descarte correto dos objetos utilizados durante a prestação do serviço, A Contratada deverá disponibilizar lixeiras com sacos plásticos para correto descarte.

Promover a destinação sustentável de resíduos recicláveis descartados;

Dar preferência para os copos, pratos e guardanapos produzidos com materiais que propiciem a reutilização ou a reciclagem com vistas a minimizar impactos ambientais adversos;

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação é viável com base neste Estudo Técnico Preliminar e consoante ao inciso XIII, Art. 9 da IN 58 de 08 de agosto de 2021, da SEGES/ME.

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](#).

GISLANE APARECIDA MOREIRA MAIA

Membro da comissão de contratação

DOUGLAS LENON DA SILVA

Membro da comissão de contratação

WALTER MORINOBU NAKAEMA

Membro da comissão de contratação

RODRIGO DA SILVA LOPES

Responsável pela contratação direta

GILIARD BRITO DE FREITAS

Autoridade competente