



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Campus Alta Floresta

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

Elaborado conforme Instrução Normativa nº 58, de 08 de agosto de 2022

Alta Floresta-MT, 4 de abril de 2024

1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

Número do processo SUAP: 23747.000217.2024-77

[https://suap.ifmt.edu.br/processo_eletronico/processo/123836/]

Demandante: Campus Alta Floresta - Direção Geral

Responsável: Taysa da Silva Reis

Objeto: Contratação de empresa para Fornecimento de Alimentação e concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração do refeitório/cantina do IFMT – Campus Alta Floresta, situado na Rodovia MT-208, S/N, Lote 143-A, Alta Floresta/MT, CEP: 78.580-000, visando ao atendimento dos estudantes e servidores da Instituição de Ensino e ao público em geral.

Fundamentação Legal: Lei 14.133/21

Classificação do objeto: Serviço Sem Mão de Obra

Modalidade: Pregão Eletrônico

2 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1 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).

2.2 A função social do IFMT é totalmente orientada numa perspectiva inclusiva, 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.

2.3 Para tanto, conta-se com fundamentos legais que contribuem para o alcance desse objetivo, como o artigo art. 208 da Constituição, Inciso VII, o qual garante a alimentação, dentre outros direitos sociais, para a educação básica. No caso específico 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, também buscam alcançar esse fim.

2.4 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. Nesse sentido, a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) constitui determinação legal da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) - Lei nº 11.346/06, e 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.

2.5 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. Não bastasse isso, atualmente também não há transporte público regular que atenda essa região em horários de grande fluxo, principalmente no horário de almoço.

2.6 Diante disso, tanto os alunos quanto os servidores têm que se locomover à grandes distâncias, utilizando meios de transporte próprios, para fazerem suas refeições. Já os alunos que por suas condições financeiras ficam impossibilitados de se deslocar para suas casas no horário do almoço e jantar, permanecem na estrutura do Campus durante o período de intervalo para as refeições.

2.7 Tendo em vista o cenário apresentado, e considerando que a sede do IFMT - Campus Alta Floresta conta com infraestrutura para funcionamento de um refeitório/cantina, tornou-se mister a necessidade de contratação de particular a fim de ofertar os serviços de fornecimento de alimentação escolar de qualidade, com cardápio diversificado, incluindo as opções de lanches rápidos, visando a atender os alunos e servidores sem que haja necessidade de se deslocarem para outros locais.

3 DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO

3.1 A contratação possui natureza contínua em razão de sua essencialidade, de forma que uma eventual interrupção é capaz de prejudicar o programa de assistência estudantil, dificultando a permanência dos acadêmicos até a conclusão do curso.

3.2 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, bem como a prestação de um serviço público de qualidade para a sociedade, traduzido na formação de profissionais capacitados.

3.3 O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 120 (cento e vinte) meses, com base no artigo 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.3.1 Considerando que o prazo de encerramento da vigência do contrato com a empresa que atualmente presta o serviço se encerrará no dia 22/05/2024 e que a empresa poderá desocupar o imóvel em até 15 (quinze) dias; considerando que a empresa vencedora desta licitação terá o prazo de 10 (dez) dias, após o envio da Ordem de Serviço, para se instalar, a fim de evitar a interrupção do serviço, a empresa vencedora deverá, a partir do dia 23/05/2024, até o prazo necessário para a transição entre as duas empresas, atender aos alunos beneficiados com o auxílio alimentação (diurno e noturno) com o fornecimento de marmitas de tamanho grande (devendo estar incluso a salada), no mesmo preço pactuado no contrato.

3.1.2 A empresa vencedora deverá também manter um canal de whatsapp com atendimento prioritário, para que os alunos não beneficiados igualmente possam realizar pedidos de marmitas, para entrega em conjunto, nas dependências do IFMT - Campus Alta Floresta. O pagamento será efetuado pelo próprio cliente.

3.1.3 A entrega das marmitas deverá ocorrer impreterivelmente às 12h00 (horário do almoço) e 20h40 (horário do jantar).

3.1.4 Os prazos definidos no item 3.3.1 e 3.1.3, poderão ser antecipados ou prorrogados, conforme necessidade da Administração.

3.2 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.

3.3 São critérios de sustentabilidade da presente contratação:

3.3.1 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.

3.3.2 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.

3.3.3 Caso se enquadre nas hipóteses do artigo 20 da Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, a Contratada deverá elaborar plano de gerenciamento de resíduos sólidos, sujeito à aprovação da autoridade competente.

3.3.3.1 Para a elaboração, implementação, operacionalização e monitoramento de todas as etapas do plano de gerenciamento de resíduos sólidos, nelas incluído o controle da disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, será designado responsável técnico devidamente habilitado.

3.3.3.2 São proibidas, à contratada, as seguintes formas de destinação ou disposição final de resíduos sólidos ou rejeitos:

- a) lançamento em quaisquer corpos hídricos;
- b) lançamento in natura a céu aberto, excetuados os resíduos de mineração;
- c) queima a céu aberto ou em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para essa finalidade;
- d) outras formas vedadas pelo poder público.

3.3.3.3 A futura Contratada deverá apresentar à fiscalização do contrato o 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.

3.3.4 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

3.4 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.

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

3.5.1. Comprovação de registro vigente no órgão de vigilância sanitária.

3.5.2. 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. Entende-se como quantidades compatíveis o mínimo de 50% da quantidade a ser licitada. 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.

3.5.2.1. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

3.5.2.2. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

3.5.2.3. O licitante disponibilizará, caso solicitado, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

3.6. 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.

3.6.1. 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.

3.6.2. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor

responsável (Modelo de Termo de Vistoria anexo ao Termo de Referência).

3.6.2.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, e que assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante (Declaração de conhecimento das condições locais para execução do objeto, caso opte pela não realização de vistoria).

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

4 CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

4.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO DO ITEM**.

Regime de execução

4.2 O regime de execução do contrato será de Empreitada por Preço Unitário.

4.3 Trata-se de serviço comum de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.4 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

4.5 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5 SUBCONTRATAÇÃO

5.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

6 LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

6.1 Os serviços deverão ser prestados no IFMT, Campus Alta Floresta, localizado na Rodovia MT-208, S/N, Lote 143-A, Bairro: Aquarela Hamoa, Alta Floresta/MT, CEP: 78.580-000.

7 LEVANTAMENTO DE MERCADO E ESTRATÉGIAS DA CONTRATAÇÃO

7.1 O levantamento de mercado foi feito previamente à elaboração do Estudo Técnico Preliminar desta contratação.

7.2 Após consultas em outros Campi do IFMT, em sites de compras governamentais e na plataforma Paine 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:

7.2.1. 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

7.2.2 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.

7.3 Considerando a drástica redução de orçamento de custeio e investimento que a instituição vem sofrendo nos últimos anos, não se vislumbrou possibilidades para que a primeira alternativa fosse 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 necessários para o pleno funcionamento do refeitório.

7.4 Diante disso, optou-se pela segunda alternativa, visto que o IFMT - Campus Alta Floresta apenas precisará despende do recurso necessário para o pagamento das refeições previamente contratadas em atendimento aos discentes em situação de vulnerabilidade, além de receber o valor determinado referente à concessão onerosa do imóvel, podendo utilizar esse recurso para outras despesas do Campus.

8 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS:

8.1 A descrição da solução como um todo abrange a 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 m² de área privativa, situada na Rodovia MT-208, S/N, Lote 143- A, Alta Floresta/MT, CEP: 78.580-000, visando ao atendimento dos estudantes e servidores da Instituição de Ensino e ao público em geral, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

8.2 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 neste instrumento.

8.3 Considerando que o prazo de encerramento da vigência do contrato com a empresa que atualmente presta o serviço se encerrará no dia 22/05/2024 e que a empresa poderá desocupar o imóvel em até 15 (quinze) dias; considerando que a empresa vencedora desta licitação terá o prazo de 10 (dez) dias, após o envio da Ordem de Serviço, para se instalar, a fim de evitar a interrupção do serviço, a empresa vencedora deverá, a partir do dia 23/05/2024, até o prazo necessário para a transição entre as duas empresas, atender aos alunos beneficiados com o auxílio alimentação (diurno e noturno) com o fornecimento de marmitas de tamanho grande (devendo estar incluso a salada), no mesmo preço pactuado no contrato.

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DAS REFEIÇÕES:

Refeição	Composição	Opções	Especificação
	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 o mesmo tipo não deve ser repetido mais de três vezes por semana	Puro ou com carnes e derivados ex. feijoada, feijão com bacon, lentilha com costela defumada e outros.	TIPO 1
	100g de Carne (bovina, suína, pescado ou frango).		

Almoço/Jantar	<p>Deverá se oferecido no mínimo dois tipos de carne por dia, sendo que cada uma delas deverá ser preparada com a utilização de dois métodos diferentes de cocção/preparo.</p> <p>Deverá ocorrer a diversificação dos tipos, durante os dias da semana, sendo que o mesmo tipo não deverá ser repetido mais de três vezes por semana.</p> <p>Não deverão ser servidos embutidos como opção de carne mais de uma vez na semana.</p> <p>Não poderão ser servidos miúdos e vísceras.</p>	<p>Bife, cubos, iscas, milanesa, assados, grelhado, com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne e outros.</p>	<p>Bovina: fresca ou resfriada (acém, músculo, peixinho, patinho, contrafilé, alcatra, coxão mole, coxão duro, lagarto)</p> <p>Frango: fresco ou resfriado (filés ou cortes de peito, coxa ou sobrecoxa)</p> <p>Suína: fresca ou resfriada (bisteca, paleta, lombo)</p> <p>Pescado: fresco ou resfriado (tilápia, merluza, sardinha, pintado)</p>
	<p>Opção Vegetariana</p> <p>Deve ocorrer a diversificação dos tipos, durante os dias da semana, sendo que não deve ser repetido mais de três vezes o mesmo tipo por semana.</p>	<p>Hambúrguer de legumes ou de soja ou de feijão preto</p> <p>Abobrinha recheada com legumes</p> <p>Berinjela recheada com legumes</p> <p>Carne de soja acebolada</p> <p>Estrogonofe de proteína texturizada de soja</p> <p>Quibe de soja</p> <p>Grão de Bico</p> <p>Ervilha</p>	<p>Feijões - TIP O 1 (preto, carioca, rajado, roxo, jalo, branco)</p> <p>Soja – Grupo 1, Classe amarela</p> <p>Lentilha – TIPO 1, Classe graúda.</p>
	<p>Guarnição</p> <p>Prato à base de legumes ou vegetais folhosos;</p> <p>E massas, farinhas cereais.</p> <p>Deve ocorrer a diversificação dos tipos nos dias da semana, sendo que não deve ser repetido</p>	<p>Legumes</p> <p>Verduras</p> <p>Farofas</p> <p>Purês</p> <p>Polenta</p> <p>Panquecas</p> <p>Cuscuz</p> <p>Pirão</p>	<p>A guarnição à base de legumes ou vegetais folhosos deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças, cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações a base de farinhas ou massas, sendo o modo de preparo estabelecido pela Contratada.</p>

	mais de duas vezes o mesmo tipo por semana.	Bolinho Massa seca	
	Saladas	Saladas: Fornecer diariamente 02 (dois) tipos de saladas, sendo: Salada folhosa: Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula. Salada cozida/crua/conserva: abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, pepino conserva, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem, abóboras e outros.	Poderão ser servidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes) à critério da Contratada.

8.4 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 e lanches comercializados na cantina sejam produzidas nesse mesmo local.**

8.5 A Contratada deverá realizar a comercialização de salgados assados 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.

8.6 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.

8.6.1 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.

8.6.2 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 buffet, nos dias em que as aulas forem em período integral ou nos dias em que houver atividades extracurriculares (ex: monitoria, jogos interclasse, eventos, entre outros).

8.7 A Contratada deverá realizar a comercialização de salgados assados 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.

8.7.1 É expressamente vedada a venda de salgados fritos. Somente é permitida a venda de salgados assados/lanches naturais, os quais deverão ser preparados e assados nas dependências do restaurante do campus.

8.8 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).

8.9 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.

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

9 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

PÚBLICO USUÁRIO POTENCIAL

PÚBLICO USUÁRIO EM POTENCIAL	
Quantidade de Servidores Técnicos Administrativos	26
Quantidade de Servidores Docentes Efetivos	45
Quantidade de Servidores Docentes Contratados	07
Quantidade de Estagiários	05 (todos são alunos do IFMT)
Quantidade de Funcionários Terceirizados	16
Quantidade de Discentes no Período Matutino/Vespertino	372
Quantidade de Discentes no Período Noturno	239
PÚBLICO USUÁRIO POTENCIAL TOTAL	

Informações obtidas em 25/03/2024.

9.1 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 todos alunos (subsidiados e não subsidiados) e servidores têm autonomia para se alimentar onde quiserem bem como cada cliente é responsável pelo pagamento do seu consumo.

9.2 A Contratada deverá atender a toda a população do IFMT - Campus Alta Floresta, independente de serem subsidiados ou não.

9.3 O IFMT não tem a obrigação de informar à contratada o número de pessoas que irão, de fato, se alimentar no refeitório nos horários de almoço e jantar, cabendo à empresa analisar o fluxo de consumo e fazer tal estimativa, ficando a quantidade de refeições feitas no dia sob responsabilidade exclusiva da empresa a fim de proceder ao fornecimento de alimentos na quantia adequada para atender à demanda.

9.4 O IFMT não tem a obrigação de informar à contratada o número de beneficiários do auxílio alimentação que irão, de fato, se alimentar no refeitório nos horários de almoço e jantar, cabendo à empresa analisar o fluxo de consumo e fazer tal estimativa, ficando a quantidade de refeições feitas no dia sob responsabilidade exclusiva da empresa a fim de proceder ao fornecimento de alimentos na quantia adequada para atender à demanda.

9.5 O quantitativo estimado de refeições a serem custeadas pelo IFMT - Campus Alta Floresta para aqueles discentes selecionados através de Edital de Auxílio Alimentação, que tenham efetivamente consumido as refeições, são os discriminados na tabela abaixo:

Item	Descrição	Nº de refeições diárias estimado	Nº de dias estimado	Total de refeições Anual estimado
01	Buffet	200	120	24.000

9.5.1 Memorial de Cálculo das quantidades:

Nº de refeições diárias: quantidade estimada de refeições diárias a serem pagas pelo IFMT - Campus Alta Floresta aos discentes selecionados em Edital de Auxílio Alimentação, e que tenham efetivamente consumido as refeições.

Nº de dias: quantidade de dias do ano letivo em que ocorrerão atividades no período integral. Há 2 dias na semana em 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.

6.6 A quantidade estimada de refeições por dia e o 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 2023. A quantidade apresentada no quadro é estimada, podendo ocorrer variações para baixo ou para cima.

10 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 O custo estimado da contratação é de R\$ 590.160,00 (quinhentos e noventa mil cento e sessenta reais) anual, conforme quadro demonstrativo abaixo. O valor unitário da refeição foi estimado em R\$ 24,58 (vinte e quatro reais e cinquenta e oito centavos).

Item	Descrição	CATSER	Nº de refeições diárias estimado	Nº de dias estimado	Total de refeições Anual estimado	Valor Estimado Unitário da Refeição	Valor Estimado Total
01	Serviço de fornecimento de alimentação - Buffet livre	3697	200	120	24.000	R\$ 24,58	R\$ 590.160,00

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

11 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

11.1 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.

12 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

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

13 PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

13.1 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

ID PCA no PNCP: 10784782000150-0-000011/2024

Data de publicação no PNCP: 23/05/2023

Id do item no PCA: 247

Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

Identificador da Futura Contratação: 158972-8/2024

14 RESULTADOS PRETENDIDOS

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

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

14.3 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.

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

14.5 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.

14.6 O ganho de eficiência também se estende à comunidade acadêmica em geral, que terá a opção de uma refeição de qualidade e de baixo custo.

14.7 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.

15 PROVIDÊNCIAS DA ADMINISTRAÇÃO

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

16 IMPACTOS AMBIENTAIS

16.1 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.

17 CONCLUSÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

17.1 Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação visto a economicidade e ao melhor atendimento dos discentes assistidos pela política de assistência estudantil uma vez que através deste modelo de contratação será maior a quantidade de discentes beneficiários pelo auxílio alimentação.

Taysa da Silva Reis

Matrícula SIAPE nº 3358578

PORTARIA 41/2024 - ALF-GAB/ALF-DG/CALF/RTR/IFMT, de 3 de abril de 2024

Anderson Nilton Francisco Rolim de Moura

Matrícula SIAPE nº 2158152

PORTARIA 41/2024 - ALF-GAB/ALF-DG/CALF/RTR/IFMT, de 3 de abril de 2024

Thaquiana Salomão Machado

Matrícula SIAPE nº 2114947

PORTARIA 41/2024 - ALF-GAB/ALF-DG/CALF/RTR/IFMT, de 3 de abril de 2024

18 APROVAÇÃO DO ORDENADOR DE DESPESAS

Aprovo a continuidade do processo para a presente contratação, conforme manifestação favorável da equipe de planejamento.

Marcos Luiz Peixoto Costa

Diretor-Geral [Ordenador de Despesas]
Matrícula Siape: 1652602

Documento assinado eletronicamente por:

- **Taysa da Silva Reis, COORDENADOR(A) - FG - ALF-CAGC**, em 04/04/2024 11:09:30.
- **Thaquiana Salomao Machado, Chefe do Departamento de Administração e Planejamento - Substituta - SUBSTITUTOCD-4 - ALF-DAP**, em 04/04/2024 11:31:31.
- **Anderson Nilton Francisco Rolim de Moura, ASSISTENTE DE ALUNO**, em 04/04/2024 13:07:03.
- **Marcos Luiz Peixoto Costa, DIRETOR(A) GERAL - CD0002 - ALF-DG**, em 11/04/2024 07:51:07.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 22/03/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 673881
Código de Autenticação: 0dad18444c

