



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Campus Avançado Guarantã do Norte

Estudo Técnico Preliminar

Modelo Conforme [INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 40, DE 22 DE MAIO DE 2020](#)

1. Informações Básicas

Número do processo: 23788.000206.2022-49

Objeto: Contratação de empresa para fornecimento de refeição pronta para o consumo (almoço).

2. Descrição da necessidade

2.1. O IFMT possui como missão institucional "Educar para a vida e para o trabalho". A alimentação e nutrição adequada dos estudantes possui impacto significativo para que seu objetivo institucional seja alcançado, pois a inclusão de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis contribuem para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar.

2.2. Sabe-se que a alimentação é um direito social estabelecido no Artigo 6º da Constituição Federal Brasileira que prevê:

"São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição."

2.3. O poder público deve adotar as políticas e as ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, conforme disposto na Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006 ou Lei nº 11.346/2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar.

2.4. A supracitada contextualização visa atender as necessidades do inciso I, art. 7º, IN 40/2020. Com a contratação desejamos fornecer alimentação pronta para o consumo (almoço) aos discentes do Curso Técnico em Agropecuária e Bacharelado em Zootecnia.

3. Área requisitante

Nome do setor Requisitante: Direção Geral

Responsável: Valdenor Santos Oliveira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

- Almoço doravante denominados produtos.

- O cardápio deverá ter variedade sem monotonia e atender aos pedidos de troca baseados nas sugestões dos comensais e observação das sobras sujas.

- Os produtos devem ser entregues diariamente no dia agendado de acordo com orientação e supervisão de servidor da instituição, indicados para o recebimento.

- Todas as despesas de para efetiva entrega dos produtos, correrão por conta da licitante adjudicada. Os produtos deverão ser entregues frescos no endereço: Linha Páscoa, Lote 471, Zona Rural, Guarantã do Norte/MT, CEP 78520-000.

- Os produtos deverão estar adequadamente acondicionados em suas embalagens em condições corretas e que assegurem sua qualidade adequada, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

- A entrega e descarga dos produtos deverão ocorrer por pessoal capacitado, com condições de higiene pessoal e cumprimento dos horários previamente estipulados.

- As operações de carga e descarga não deverão danificar os produtos.

Os produtos consistem no Grupo - Gêneros Alimentícios Prontos para o Consumo, detalhado no item abaixo:

1 - ALMOÇO

Refeição transportada em marmitex de isopor n. 8 (750mL), acondicionado em caixa térmica, para manter as temperaturas estabelecidas pela ANVISA. Descrição: cada porção de refeição deverá conter em torno de 650g. Composta por 150g de salada; 200g do prato principal; 100g de guarnição; 200g de acompanhamentos.

Cardápio:

- Salada: uma hortaliça folhosa e uma não folhosa (legume), podendo esta ser crua ou cozida;

- Prato principal: à base de carne: bovina ou suína, podendo, a critério do Instituto Federal de Mato Grosso, serem substituídos por carnes de aves, peixes, hambúrgueres, ovos, almôndega ou steaks;

- Guarnição: preparações como farofa, macarrão, legumes refogados, tortas, gratinados, purês, etc.;

- Acompanhamentos: arroz e feijão.

No almoço, o valor energético deverá ser em torno de 35% do Valor Calórico Total – VTC preconizado pela ANVISA (dieta de 2000 kcal), ou seja, 700 kcal. O cardápio deverá ter variedade sem monotonia e atender aos pedidos de troca baseados nas sugestões dos comensais e observação das sobras sujas. A salada não deverá ser temperada. Não serão inclusos guardanapos e talheres.

Os pratos proteicos deverão atender a seguinte composição:

a) Carnes:

Bovina de 1ª qualidade: Coxão mole / lagarto / Patinho / Carne de sol;

Bovina de 2ª qualidade: Músculos / Capa de contra Filé / Paleta;

Suína: Pernil e Lombo;

A critério do IFMT

Aves: Peito de Frango, coxa e sobrecoxa, ovos e Peru;

Peixes: Filé de Pescada ou Tilápia;

Diversos: Feijoada (linguiça (toscana ou mista), carne de charque, paio defumado).

b) Guarnições:

Macarrão: Espaguete; Talharim e Parafuso.

Farinha: Mandioca tipo 1 e Farinha de Milho.

c) Acompanhamentos:

Arroz: Tipo 1 (branco e parboilizado);

Feijão: Tipo 1 – Corda, Mulatinho e Preto.

d) Saladas:

Folhas: Alface; Acelga; Repolho (branco e roxo); Couve Manteiga e Couve Flor;

Legumes: Batata Inglesa e Doce; Beterraba; Cenoura; Chuchu; Jerimum; Macaxeira; Pepino, Maxixe, Quiabo e Vagem;

Verduras: Pimentão; Cebola; Cheiro Verde; Tomate.

5. Levantamento de Mercado

5.1. De acordo com o inciso III, art. 7º, c/c §1º, art. 7º, IN 40/2020, o levantamento de mercado, consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções:

a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e

b) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições.

5.2. O presente certame visa aquisição de produtos de baixa complexidade com especificações usuais de mercado, amplamente ofertado por se tratar de alimentos prontos para consumo, portanto não se faz necessária ampla prospecção junto ao mercado de soluções que possa atender à demanda apresentada.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Os produtos deverão atender os requisitos mínimos especificados no Termo de Referência , bem como no subitem 4 deste documento (Descrição dos Requisitos da Contratação). Sendo entregues, prontos para o consumo humano, no endereço: Linha Páscoa, Lote 471, Zona Rural, Guarantã do Norte/MT, CEP 78520-000.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Descrição da necessidade semanal de produtos a ser contratada. A quantidade a ser contratada é justificada pelo número de discentes do Curso Técnico em Agropecuária e Bacharelado em Zootecnia.

7.1.1 No total são 3 turmas (1º, 2º e 3º anos) do ensino médio integrado ao curso técnico em agropecuária com entrada anual de 35 alunos em cada turma (podendo haver variação em virtude de desligamentos) e mais 35 alunos do ensino superior de bacharelado em zootecnia com entrada anual podendo variar devido aos desligamentos.

7.2. As aulas ocorrem:

a) 3 vezes na semana em período integral sendo: 3 dias x 230 discentes = 690 refeições (almoço)

Item	Unidade	Qtd/SEMANAL	Descrição/Especificação
1	Item	690	Almoço em marmitex de isopor n. 8 (750mL).

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1. A Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020, referente a pesquisa de preços:

8.1.1. Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Pannel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldepregos, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

8.2. A pesquisa direta com fornecedores se fez necessária pelo fato do mercado alimentício possuir variações de preços de uma localidade para outra, assim foi considerado o valor regional ofertado na tentativa de diminuir os riscos de fracasso ou desertificação do certame.

8.3. O valor estimado da presente aquisição é de R\$ 8.970,00 (oito mil, novecentos e setenta reais) por semana, considerando as 32 semanas letivas contabilizará um valor anual estimado de R\$ 287.040,00 (duzentos e oitenta e sete reais), conforme a Planilha Padrão de estimativa de preços anexada ao processo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. No que se refere a formação de grupos, conforme já decidiu o Tribunal de Contas da União, “inexiste ilegalidade na realização de pregão com previsão de adjudicação por lotes, e não por itens, desde que os lotes sejam integrados por itens de uma mesma natureza e que guardem relação entre si”. (Acórdão 5.260/2011-1ª Câmara). Recente decisão do TCU corroborou esse entendimento, merecendo transcrição o trecho a seguir:

É lícito o agrupamento em lotes de itens a serem adquiridos por meio de pregão, desde que possuam mesma natureza e que guardem relação entre si.

9.2. A Administração, fundamentando-se em ponderações econômicas e gerenciais como ganho de escala ou mesmo gerenciamento contratual, entende que o parcelamento desse único item acarretará prejuízo ao conjunto do objeto, além de configurar perda na economia de escala.

9.3. Nesse sentido, constata-se que a atuação da administração está balizada de acordo com o art. 49, da mesma LC 123/2006, senão vejamos:

*Art. 49. Não se aplica o disposto nos arts. 47 e 48 desta Lei Complementar quando:
(...) III - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado;*

9.5. Sob esse enfoque, o fracionamento deste único grupo afetar a negociação, na medida em que devem ser levados em conta (i) a diluição do custo de logística, (ii) a redução de riscos de fornecimento e de eventuais problemas de integração, como a qualidade, a utilização, a uniformidade final dos alimentos prontos para consumo humano e, além disto, (iii) a economia de escala.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A presente contratação encontra respaldo institucional conforme previsão no Plano de Desenvolvimento Institucional do IFMT 2019-2023:

a) OE 05 - Melhorar a qualidade do ensino nos diferentes níveis e modalidades.

b) OE-07 Consolidar a política de assistência estudantil, permanência e êxito no âmbito da Instituição.

12. Resultados Pretendidos

12.1. Com tal contratação pretende-se assegurar o direito constitucional a alimentação.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Seguir todas as normas de higienização e sanitização recomendadas pelo Ministério da Saúde.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Impacto ambiental: Excesso de embalagens descartáveis.

Medidas mitigadoras: Seguir as regras de descarte do município.

15. Declaração de Viabilidade

Informe abaixo a **viabilidade** do objeto deste ETP. Caso o projeto seja inviável, é obrigatório **informar a justificativa de inviabilidade**.

(X) Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

() Esta equipe de planejamento declara **inviável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME. pelas seguintes justificativas:

16. Responsável(eis) pela elaboração do estudo preliminar:

Guarantã do Norte/MT, 31 de março de 2022.

ISAEER DE MATOS PORFIRIO

Membro da equipe de planejamento

PORTARIA 716/2022 - RTR-SRDA/RTR-CG/RTR-GAB/RTR/IFMT, de 30 de março de 2022

Bruno Maurício Lopes da Silveira Costa

Membro da equipe de planejamento

PORTARIA 716/2022 - RTR-SRDA/RTR-CG/RTR-GAB/RTR/IFMT, de 30 de março de 2022

Iraecio de Souza Carvalho

Membro da equipe de planejamento

PORTARIA 716/2022 - RTR-SRDA/RTR-CG/RTR-GAB/RTR/IFMT, de 30 de março de 2022

Documento assinado eletronicamente por:

- **Isaeber de Matos Porfirio**, COORDENADOR - FG2 - GTA-DAP, em 31/03/2022 11:09:43.
- **Bruno Mauricio Lopes da Silveira Costa**, ENFERMEIRO-AREA, em 31/03/2022 13:13:22.
- **Iraecio de Sousa Carvalho**, TEC DE TECNOLOGIA DA INFORMACAO, em 31/03/2022 13:22:30.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 31/03/2022. 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: 333873

Código de Autenticação: 82ef54852c

