

# Estudo Técnico Preliminar 7/2023

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23193001481202270

## 2. Descrição da necessidade

O IFMT - Campus Confresa 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; 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 Confresa conta com existência de infraestrutura para funcionamento de um refeitório, e a necessidade de oferecer produtos de qualidade e refeições com cardápio diversificado, 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
Departamento de Ensino	Paulo Cesar Laurindo Silva

## 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 Confresa 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, até 30 (trinta) dias após iniciadas as atividades do refeitório. 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 Pannel 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 Confresa apenas precisará despender 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 Confresa, com área total de 502,88 m<sup>2</sup> de área privativa, situada na Av. Vilmar Fernandes, 300 - Jardim do Éden, Santa Luzia, Confresa/MT, CEP: 78.652-000, 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:

ALMOÇO E JANTAR		
PREPARAÇÃO	PERCAPITA	FREQUÊNC MENSAL
OPÇÃO PROTEÍCA DE ORIGEM ANIMAL		
	Com osso: 300g	

BOVINAS: Contra filé; patinho; bisteca; carne moída; fraldinha; coxão duro; coxão mole; cupim; lagarto	Sem osso: 120g	8 a 10x
AVES: Frango com osso; filé de peito; coxa e sobrecoxa; cozinha da asa.	Com osso: 300g Sem osso: 120g	8 a 10x
PEIXES: Peixe frito, cozido/molho	120g	2x
PORCO: Bisteca; copa lombo; costela; lombo; pernil	Com osso: 300g Sem osso: 120g	2 a 4x
ARROZ		
Branco / integral (diário)	125g	25x
Enriquecido (com legumes)	125g	5x
LEGUMINOSAS		
Simples (carioca)	100g	25x
Preto	100g	2x
Tropeiro	150g	4x
GUARNIÇÃO		
<b>Abobrinha; abóbora; berinjela; brócolis, cenoura; chuchu; couve-flor; quiabo; vagem, batata, mandioca, batata-doce entre outros</b> - Preparações cozidas, purê, sauté ou refogadas	100g	15x
Batata palha	30g	2x
Farofas	50g	4x
Crems/Polentas	80g	2x
Massas secas ou frescas	120g	4x

Tortas Salgadas	100g	2x
SOBREMESA		
Salada de Frutas	100g	4x
Laranja	Unidade de +/- 100g	3x
Banana	Unidade de +/- 100g	3x
Maçã	Unidade de +/- 100g	3x
Melancia	250g	3x
Abacaxi	120g	3x
Melão	120g	3x
Mexerica	Unidade de +/- 100g	3x
Mousse	80g	2x
Gelatina	80g	2x
Doce de Frutas	80g	2x
SALADAS		
Folhas	30g	30x
Vegetais, legumes crus e/ou cozidos	30g	30x
Leguminosas (feijões, grão de bico, lentilha)	30g	30x

Especificação da composição do almoço e jantar: Refeição tipo prato feito contendo:

- Arroz integral - auto-servido
- Arroz branco - auto servido
- Leguminosas - auto-servido
- 1(uma) salada folhosa - auto servida
- 1 (uma) salada a base de grãos/ leguminosas - auto servida
- 1 (uma) salada a base de Vegetais, legumes crus e/ou cozidos - auto servida
- 1 (um) tipo opção proteica de origem animal - porcionada
- 1 (uma) guarnição - porcionada
- 1 (uma) sobremesa (doce/fruta) - porcionada

**Quadro Dos Itens Mínimos Para Compor O Café Da Manhã E Lanche Da Tarde Com Per Capta E Frequência Mensal:**

PREPARAÇÃO	PERCAPITA	FREQUÊNCIA MENSAL
Bolo – Bolo simples, com ou sem cobertura/calda - Fatia ou Pedaco	80g - 1 fatia	Até 5x
Torta – Torta salgada de Legumes e/ou vegetais – Fatia ou Pedaco	100g	Até 10x
Pão - Francês com ovos mexidos	1 Unidade	Até 10x
Pão - Francês com presunto/queijo	1 Unidade	Até 5x
<b>OPÇÕES DE BEBIDAS</b>		
Leite com achocolatado – leite integral com achocolatado em pó	200mL	20x
Suco Polpa de Fruta ou da fruta	200mL	5x
Iogurte - Sabores	200mL	5x
<b>OPÇÕES DE LANCHES</b>		
Frutas in Natura	Considerar porção idem almoço e jantar	30x

A opção proteica, guarnição e sobremesa serão porcionadas pela CONTRATADA, devendo a mesma manter funcionário treinado para a função, de acordo com o percapita;

Não serão aceitos como opções proteicas os embutidos e industrializados, como salsichas, steaks, linguiças e hambúrgueres

O cardápio a ser servido deverá incluir almoço e jantar e deverá ser afixado diariamente ou semanalmente na entrada do refeitório, em local a ser definido pela Contratante.

Almoço e jantar deverão conter os três tipos de salada, opção proteica, guarnição, arroz, feijão e sobremesa. Os cardápios serão vistoriados pela fiscalização.

Caso o cardápio esteja incompleto nos itens previstos para o dia, por excesso de usuários ou incidente que impeça a distribuição de alimento, a empresa deverá substituí-los por alimentos de igual valor nutritivo.

Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro e xícaras de igual capacidade. Oferecer opção de açúcar e adoçante.

A Contratada deverá disponibilizar os alimentos constantes do cardápio diário, sejam refeições quentes, saladas frias variadas, de forma que os usuários serão servidos através de Prato Feito ou Marmitas e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o término do horário previsto para as refeições. Os variados tipos de sobremesas e/ou preparações frias, devem ser colocados em balcão frigorífico refrigerado.

Cada refeição deverá ser acompanhada de no mínimo 1 (um) guardanapo de papel, para uso do comensal e talheres acondicionados em saco plástico apropriado. Também deverá fornecer os seguintes complementos: azeite de oliva, vinagre e sal a serem utilizados para temperar saladas.

A Contratada deverá disponibilizar número suficiente de utensílios, tais como pratos de louça branca, talheres de metal, bandejas de boa qualidade em PVC ou outro material, desde que perfeitamente estáveis (vidro, cerâmica e/ou aço inoxidável) e materiais descartáveis (copos, guardanapos e palitos de madeira) para atender os usuários. Os utensílios em geral utilizados no refeitório /cantina deverão estar em boas condições de aparência e uso, devem ter superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos

A Contratada deverá fornecer refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas à comunidade acadêmica e visitantes do IFMT Campus Confresa;

As refeições do cardápio deverão ser elaboradas com produtos que possuam identificação da sua origem, bem como os registros necessários à sua comercialização e com a identificação de validade dentro do prazo. No ato de recebimento dos produtos pelo fornecedor, a Contratada deverá se responsabilizar pela avaliação qualitativa e quantitativa dos mesmos, seguindo critérios pré-definidos em Manual de Boas Práticas e em Procedimento Operacional Padrão - POP a serem elaborados pela Contratada o qual a comissão de acompanhamento deverá ter acesso. Na inobservância de quaisquer quesitos relacionados ao recebimento, o produto deverá ser imediatamente devolvido ao fornecedor, o qual deverá substituí-lo por outro que atenda as necessidades pré-estabelecidas. No caso de recorrências, a Contratada fica obrigada a comprar produtos de outro fornecedor.

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.

O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas – MBP, conforme Portaria nº 1.428 /MS de 26/11/93, Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997 e Resolução RDC 216 de 15/09/04 e ao Procedimento Operacional Padronizado – POP qual a fiscalização do contrato deverá ter acesso, de acordo com a Resolução 275 de 21/10/2002 da ANVISA do Ministério da Saúde, dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato, cujas cópias deverão ser entregues à fiscalização em até 30 dias úteis do início da vigência do contrato.

Faz parte dos serviços da Contratada zelar pela conservação, boa aparência e higiene do local, dentro dos padrões exigidos pela fiscalização sanitária, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Conselho de Classe de Nutrição; inclusive a aquisição de todo e qualquer material de limpeza e produtos descartáveis.

Durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização dos refeitórios, o(s) nutricionista(s) deve(m) estar presente(s) para acompanhar e orientar as atividades desenvolvidas, esclarecendo toda e qualquer dúvida suscitada.

A fiscalização do contrato acompanhará a execução dos trabalhos no refeitório/cantina verificando a qualidade do serviço prestado e dos alimentos servidos; as condições de limpeza e higienização do ambiente, mesas, equipamentos, pratos, talheres, bandejas e utensílios; a disponibilidade dos alimentos previstos no cardápio e dos complementos; o cumprimento do cardápio divulgado; o tempo de espera em filas; a qualidade no atendimento, cordialidade e empatia dos empregados, gerentes e proprietários da empresa Contratada, entre outros itens.

A fiscalização do contrato relatará, mensalmente ou sempre que julgar necessário, as atividades realizadas, situações e/ou fatos que julgar importantes.

Todos os funcionários da Contratada deverão trabalhar uniformizados, utilizando equipamentos de proteção individual (EPIs) e coletivos exigidos pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério do Trabalho e aqueles que trabalham diretamente com o público deverão portar crachá de identificação, fornecidos pela Contratada, gratuitamente. Todos os funcionários da Contratada devem realizar exames médicos periódicos segundo legislação vigente do MTE NR7.

A Contratada deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

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 Confresa não efetuarão nenhum tipo de pagamento à Contratada, referente ao Prato Feito ou Marmita.

Equipamentos para emissão de cupom fiscal ou nota fiscal, deverão ser fornecidos e instalados pela Contratada. É de responsabilidade da Contratada a manutenção preventiva e corretiva desses itens. Na hipótese de dano, defeitos ou mau funcionamento de quaisquer desses itens, cabe à Contratada a substituição imediata do item danificado.

Fica proibida a exposição e distribuição de propaganda por parte da Contratada nas áreas externas do Restaurante sem prévia autorização da Contratante.

A Contratada poderá oferecer qualquer outro serviço/produto, relacionado com a atividade fim, desde que seja comunicado previamente ao IFMT – Campus Confresa.

O IFMT – Campus Confresa poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem.

A Contratada deve utilizar as instalações cedidas pelo IFMT – Campus Confresa exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção. No ambiente a ser cedido existem equipamentos e utensílios que poderão ser utilizados pela contratada, desde que, a mesma se comprometa a manter a conservação e integridade dos mesmos. Segue abaixo uma lista dos equipamentos e utensílios e seu estado de conservação.

#### Equipamentos e utensílios e seu estado de conservação:

Item	Quantidade	Situação
Bebedouro 200 Litros	01	Bom
Climatizador de parede	02	Recuperável
Mesa com 8 cadeiras giratórias	10	Bom
Mesa com cadeiras fixas	17	Bom
Balcão Self Service	02	Recuperável
Câmara de armazenamento de alimentos	02	Bom
Forno combinável	01	Bom
Fogão industrial	02	Bom
Panela de cozimento industrial	01	Recuperável
Exaustor industrial	02	Recuperável
Freezer 2 tampas	04	Bom
Refresqueira	02	Recuperável
Refrigerador 6 portas	01	Bom
Liquidificador industrial	02	Bom
Câmara fria	02	Recuperável
Geladeira Consul 307 L	01	Recuperável

Batedeira Industrial	01	Bom
Bebedouro Refresqueira	01	Recuperável
Mesa inox	03	Recuperável

No refeitório 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).

Se houver interesse da Contratada, poderão ocorrer vendas a crédito, sob seu controle, eximindo-se o IFMT – Campus Confresa de qualquer responsabilidade por inadimplência dos devedores.

Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

Todos os funcionários do refeitório deverão ser credenciados junto ao IFMT – Campus Confresa, o qual só permitirá a entrada de funcionários devidamente credenciados.

Os empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos/tênis e outros que se fizerem necessários.

Os cardápios mensais dos serviços deverão ser elaborados pela nutricionista da CONTRATADA, com registro no conselho de classe ativo, e passarão por avaliação e aprovação da CONTRATANTE e devem estar disponíveis com, no mínimo, uma semana de antecedência ao início do mês subsequente. A CONTRATANTE irá analisar se os cardápios atendem todos os itens deste termo, além de adequações nutricionais e periodicidade dos gêneros.

Deverão ser mantidos no local de trabalho somente empregados que tenham a idade mínima permitida por lei para o exercício da atividade e ainda estejam em gozo de boa saúde e em posse de suas faculdades mentais. Subentenda-se neste item a necessidade de afastar temporariamente, enquanto durar o quadro clínico, empregados acometidos de doenças infectocontagiosas e não permitir a entrada de empregados ou entregadores sob o efeito visível de drogas, álcool ou qualquer outra reação que possa causar algum tipo de risco aos usuários.

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.

A Contratante poderá solicitar revisão do número de funcionários previsto no quadro de pessoal da Contratada quando assim achar conveniente.

Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com o IFMT – Campus Confresa.

O empregado que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

### PÚBLICO USUÁRIO POTENCIAL

O IFMT – Campus Confresa possui atualmente 30 (trinta) terceirizados, 103 (cento e três) servidores e aproximadamente 941 (novecentos e quarenta e um) alunos matriculados, nos períodos matutino, vespertino e noturno, sendo destes 70 (setenta) no período noturno e os demais em regime integral. As atividades são desenvolvidas em três turnos durante 200 (duzentos) dias letivos.

O quantitativo estimado de refeições a serem Contratadas pelo IFMT - Campus Confresa, com subsídio, para aqueles discentes selecionados através de Edital de Auxílio Alimentação e respectivo código do item são os discriminados na tabela abaixo:

Item	Descrição	CATSER	Nº de refeições diárias estimado	Nº de dias estimado	Total de refeições Anual estimado

01	Café da manhã/ Lanches	5320	132	200	26.400
02	Prato feito / Marmita	5320	272	200	54.400

**Memorial de Cálculo das quantidades:**

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

**Nº de dias:** quantidade de dias do ano letivo em que ocorrerão atividades .

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

1.7 A quantidade estimada de refeições subsidiadas pelo IFMT- Campus Confresa por dia e do número de dias letivos com atividades no período integral disponível no item 1.6 deste termo de referência, poderá sofrer alterações, considerando o aporte de recursos anual do IFMT- Campus Confresa, considerando a abertura de novos editais para a concessão de auxílio alimentação para novos estudantes e também possíveis alterações nos horários das aulas. Foi usado como base o horário estabelecido aos discentes do Campus e na quantidade de alunos que recebem auxílio alimentação. A quantidade apresentada no quadro é estimada, podendo ocorrer variações para baixo ou para cima.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 1.280.958,04

O custo estimado da contratação é de R\$ 1.280.958,04 (Um milhão e duzentos e oitenta mil e novecentos de cinquenta e oito reais e cinquenta centavos) anual, conforme quadro demonstrativo abaixo.

## 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. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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.

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 Confresa, 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 Confresa 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

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](#).

**JAQUELINE ALVES SENABIO**

Membro da Comissão de Contratação



Documento assinado digitalmente  
**FABIO GONCALVES MARINHO**  
Data: 17/11/2023 17:11:20-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**FABIO GONCALVES MARINHO**

Membro da Comissão de Contratação



Documento assinado digitalmente  
**LIVIA HAIANA CANHETTI SILVEIRA**  
Data: 21/11/2023 09:10:02-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**LIVIA HAIANA CANHETTI SILVEIRA**

Membro da Comissão de Contratação



Documento assinado digitalmente  
**LAURA CRISTINA NOBRE BARROS**  
Data: 21/11/2023 09:19:46-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**LAURA CRISTINA NOBRE BARROS**

Membro da Comissão de Contratação

**PAULO ROGERIO SOARES COELHO**

Pregoeiro



*Assinou eletronicamente em 17/11/2023 às 10:16:06.*



Documento assinado digitalmente  
**VALDEMAR ONOFRE NETO**  
Data: 21/11/2023 14:33:59-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**VALDEMAR ONOFRE NETO**

Membro da Comissão de Contratação



**GILIARD BRITO DE FREITAS**

Ordenador de Despesas