



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

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

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

Sinop/MT, 29 de julho de 2024

1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

Número do processo SUAP: [23752.000165.2024-60](#)

Demandante: *Campus* Avançado Sinop - Comissão de Alimentação do 9º JIFMT - 2024

Responsável: Tatiane do Nascimento

Objeto: Chamamento Público para Fornecimento de espaço físico e alimentação para os participantes do 9º JIFMT - Sinop/MT

Fundamentação Legal: Lei 14.133/21

Classificação do objeto: Prestação de Serviço Sem Mão de Obra

Procedimento: Chamamento Público para credenciamento

2 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. Considerando a manifestação da Comissão de Hospedagem e Alimentação acerca da necessidade de disponibilidade de um espaço adequado e o fornecimento de alimentação, sendo almoço e jantar, às delegações que participarão do 9º JIFMT que será realizado no período de 15 a 20 de outubro de 2024.

2.2. A 9ª edição dos Jogos do IFMT em 2024 terá a cidade de Sinop como sede do evento. O *Campus* Avançado Sinop atualmente desenvolve suas atividades em um prédio provisório, no qual, não dispõe de estrutura própria que contemple a condição adequada para o atendimento dos participantes do evento para a realização das refeições diárias durante o período da competição.

2.3. O atendimento desta demanda, implica na disponibilização de um espaço que possa acomodar cerca de 1300 estudantes que compõem as delegações das unidades participantes dos jogos para a realização das refeições no intervalo das competições.

2.4. Neste espaço disponibilizado, deverão ser servidas as refeições durante o período da competição, sendo o almoço e jantar.

3 DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO

3.1. Para o atendimento da demanda em questão, deverão ser observados os requisitos:

3.1.1. Será necessária a disponibilização de um espaço físico que contenha uma área de refeitório com mesas, cadeiras e estações de *buffet* tipo *self service* para que os participantes possam se servir e se acomodar de forma confortável, e ainda, um espaço com estrutura adequada destinada à produção dos alimentos que serão servidos.

3.1.2. No espaço destinado ao refeitório, deverá ser disponibilizado pelo menos 3 (três) estações de *buffet*, a fim de evitar aglomerações e a formação de filas extensas, considerando a quantidade expressiva de pessoas que farão as refeições no mesmo horário.

3.1.3. As despesas relativas à locação/adequação do espaço físico para o *buffet* são de responsabilidade da empresa.

3.1.4. No espaço físico ofertado deverá conter uma estrutura de cozinha para a produção das refeições que serão servidas.

3.1.5. A empresa interessada na prestação do serviço, deverá dispor de todos os equipamentos e utensílios necessários e suficientes à produção alimentar para atender o evento, bem como, mesas, cadeiras, pratos, copos, talheres e demais insumos necessários.

3.1.6. A empresa interessada em atender a demanda, deverá ter experiência prévia e capacidade técnica operacional para executar a finalidade.

3.1.7. A empresa interessada deverá atender as quantidades, valores e prazos definidos pela Administração para atendimento do evento a ser realizado.

3.1.8. O recurso para o pagamento das refeições dos alunos participantes do evento será custeado pelo Poder Público Federal, em forma de ajuda de custo aos estudantes por meio de dotação orçamentária. Assim, não haverá vínculo financeiro ou contratual entre a empresa e o IFMT - *Campus* Avançado Sinop.

3.1.9. O fornecedor selecionado deverá ter pleno conhecimento das condições constantes no termo de referência e demais anexos, inclusive, quanto às peculiaridades da cidade de realização do evento.

3.2. Na escolha da proposta, a administração fará a análise observando aquela que se apresentar como a mais vantajosa, considerado, prioritariamente, requisitos como o preço, localização do espaço, qualidade, capacidade técnica e operacional que atenderá este evento na data específica.

CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

3.3. Conforme o Art. 6º da Lei 14.133/2021, "bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;"

3.3.1. O objeto desse estudo se enquadra como bens e serviços comuns.

SUBCONTRATAÇÃO

3.4. Não será admitida a subcontratação do objeto.

GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

3.5. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133 de 2021.

VISTORIA

3.6. Não será obrigatória a realização de vistoria.

3.6.1. As empresas interessadas em atender a demanda deverão ter pleno conhecimento das condições de execução do objeto, bem como da realidade econômica, infraestrutura da cidade de Sinop/MT, e demais fatores que possam interferir diretamente na elaboração da proposta dos interessados, e, posteriormente na execução dos serviços.

MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

3.7. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos serviços que serão prestados.

3.8. No valor da proposta deverá estar incluso todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento do serviço.

3.9. A empresa interessada em atender a demanda, deverá ter experiência prévia e capacidade técnica operacional para executar a finalidade.

3.9.1. O estabelecimento deverá possuir autorização vigente da Vigilância Sanitária para prestação do serviço a que se propor, bem como, vínculo contratual com um profissional da área de nutrição.

3.10. A empresa interessada deverá atender as quantidades, valores e prazos definidos pela Administração para

atendimento do evento a ser realizado.

3.10.1. A empresa interessada deverá apresentar junto com sua proposta, o cardápio que será oferecido durante todos os dias e período do evento, bem como, atender as variações definidas pela Administração.

3.10.2. As refeições deverão cumprir uma padronização de alimentos, a fim de manter os devidos princípios nutricionais, conforme sugestão da Administração:

REFEIÇÃO	TIPOS	COMPOSIÇÃO	OPÇÕES
Almoço/Jantar	Acompanhamentos	Arroz branco e Arroz integral	Puro ou com combinações de legumes
		Feijão preto; Feijão Carioca; Lentilha	Puro ou com carnes e derivados, ex: feijoada, feijão com bacon, lentilha com costela defumada e outros.
	Prato principal	Carne (bovina, suína, pescado ou frango).	Bife, cubos, iscas, milanesa, assados, grelhado, com molho, legumes, almôndega, rocambolo, bolo de carne e outros .
		Deverá ser oferecido no mínimo dois tipos de carne por dia	
		OPÇÃO: Prato a base de proteína de soja	
	Guarnição	Prato à base de legumes ou vegetais folhosos, massas, farinhas, cereais.	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, panquecas, acompanhadas de molhos ou à milanesa.
	Saladas	Saladas: 03 tipos – folhosos, legumes, grãos/Leguminosas.	Fornecer a cada refeição 03 (três) tipos de saladas, sendo: Salada folhosa (02 tipos): Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula. Salada cozida/crua/conserva (01 tipo): abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, pepino conserva, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem, aboboras e outros.
	Suco	Deve ser fornecido 1 (um) copo de suco sem custos adicionais a quem optar pela alimentação	Suco de frutas, sendo: natural, polpa ou de caixa.
Sobremesa	Deve ser fornecida 1 (uma) fruta sem custos adicionais a quem optar pela alimentação	Frutas: poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época. Frutas que podem ser servidas com casca: ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêssego, bergamota, pêra, uva. Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas: Kiwi, mamão, manga, melão, melancia, abacaxi, laranja.	

3.11. O serviço deverá ser executado, obrigatoriamente, de acordo com as especificações constantes da proposta e o prazo de execução obedecido rigorosamente.

LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

3.12. O local da prestação do serviço está vinculado ao espaço que a empresa interessada apresentará em sua proposta, devidamente aprovado pela Administração.

3.12.1. O local deverá ser nas proximidades do IFMT - *Campus* Avançado Sinop, em função da logística de deslocamento das delegações entre o *Campus* e os locais de competição.

4 LEVANTAMENTO DE MERCADO E ESTRATÉGIAS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a seleção de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

4.2. Foram analisadas situações similares gerenciadas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende selecionar. Assim, a variação se dá pela modalidade de licitação aplicada a cada caso, a depender da permissibilidade normativa.

4.3. Considerando a demanda levantada, realizou-se a análise do mercado e das possibilidades de contratação existentes e foi verificado que não há processo licitatório vigente para atendimento da necessidade.

4.4. O recurso para o pagamento das refeições dos alunos participantes do evento será custeado pelo Poder Público Federal, em forma de ajuda de custo aos estudantes por meio de dotação orçamentária, assim, não haverá vínculo financeiro entre o IFMT - *Campus* Avançado Sinop e a empresa selecionada para a prestação do serviço.

4.5. Considerando a demanda levantada, realizou-se análise do mercado e pesquisas de preços realizadas com fornecedores das possibilidades de contratação existentes. O levantamento de mercado foi realizado, e consta relacionado no processo. Ao analisar o mercado e as alternativas possíveis, pode-se observar, pelo menos, duas soluções possíveis:

Solução 1 - Contratação de serviço por meio de realização de processo licitatório

Realização de processo licitatório para a escolha de fornecedor para a prestação do serviço. Considerando o objeto de demanda, a análise do mercado e das possibilidades de contratação existentes, foi constatado que não há processo licitatório vigente para atendimento desta necessidade. Nesta modalidade, a Administração teria que conduzir processos distintos, face às especificidades, seria necessária a locação de um espaço adequado e a seleção de empresa especializada para o fornecimento da alimentação, visto que dificilmente o mesmo fornecedor atenderia os dois aspectos. Ainda, há a peculiaridade de que a dotação orçamentária para o atendimento desta demanda, trata-se de recurso de auxílio estudantil, ação específica para pagamento aos alunos.

Solução 2 - Publicação de Edital de Chamamento Público para credenciamento

Conforme definido na Lei nº 14.133/2021 no seu art. 6º - XLIII "*credenciamento: processo administrativo de chamamento público em que a Administração Pública convoca interessados em prestar serviços ou fornecer bens para que, preenchidos os requisitos necessários, se credenciem no órgão ou na entidade para executar o objeto quando convocados*".

Desse modo, a realização de um procedimento público, oportunizando a igualdade de condições de participação entre os interessados, de maneira que a Administração possa zelar pela justa concorrência entre os interessados. O recurso para o pagamento das refeições dos alunos participantes do evento será custeado em forma de ajuda de custo aos estudantes por meio de dotação orçamentária específica. Assim, não haverá vínculo financeiro entre o IFMT - *Campus* Avançado Sinop e a empresa selecionada para a prestação do serviço.

5 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. A solução com um todo envolve a seleção de uma empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido, e, ainda, deverá ter experiência prévia e capacidade técnica operacional para executar a finalidade.

5.2. A empresa interessada deverá atender as quantidades, valores e prazos definidos pela Administração para atendimento do evento a ser realizado.

5.3. Demais detalhes acerca do atendimento da demanda constam no [Termo de Referência](#), anexo do processo.

6 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

6.1. A estimativa da quantidade de refeições necessárias e a estrutura do espaço foi definida com base na demanda informada pelo setor requisitante, considerando o histórico das edições dos JIFs anteriores e a previsão de participantes das delegações dos demais *Campi* no 9º JIFMT - 2024.

6.2. O dimensionamento da quantidade necessária para atendimento do objetivo exposto está detalhado no [Termo de Referência](#), anexo do processo.

7 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. Para a estimativa dos preços referenciais da contratação, foram utilizados como parâmetros as disposições contidas no Instrução Normativa SG/SEDGGD/ME n.º 65, de 07 de julho de 2021, o estudo foi realizado e consta no processo.

ITEM	UNIDADE	QTDE	DESCRIÇÃO DETALHADA	VALOR DE REFERÊNCIA
				VALOR UNITÁRIO ESTIMADO
1	refeição	2600/dia	Refeição (almoço/jantar), contendo acompanhamentos, proteína, guarnição, salada, suco e fruta. O detalhamento da composição das refeições consta no Termo de Referência.	R\$ 32,11
VALOR TOTAL ESTIMADO:				R\$ 32,11

7.2. O custo estimativo da refeição encontra-se pormenorizado no estudo de estimativa de preços constante nos autos do processo.

8 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

8.1. O parcelamento da solução não é considerado viável para o atendimento desta demanda.

9 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

9.1. Não se aplica.

10 PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

10.1. O objeto da contratação não está inserido no Plano de Contratações Anual, visto que não haverá vínculo de contratação entre a Administração e a empresa credenciada.

11 RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. Pretende-se atender à demanda de oferecer um espaço com infraestrutura adequados aos participantes do 9º JIFMT, para a realização das refeições (almoço e jantar).

12 PROVIDÊNCIAS DA ADMINISTRAÇÃO

12.1 Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração visto que não haverá celebração de contrato, nem quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

13 IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. A contratada deverá seguir mecanismos de implementação da sustentabilidade que estimulem e favoreçam, por exemplo, o uso de produtos e processos com menor impacto ambiental, devendo no que couber, durante toda a execução dos serviços, observar os critérios de sustentabilidade ambiental e a implementação de ações que reduzam os impactos ambientais.

14 CONCLUSÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

14.1. Esta equipe de planejamento declara **viável** a publicação de chamamento público com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 9º da IN SEGES/ME nº 58/2022.

TATIANE DO NASCIMENTO
Presidente da Equipe de Planejamento
PORTARIA 22/2024 SNP/IFMT- 18/03/2024

ELISANA DA SILVA PEREIRA
Membro Administrativo da Equipe de Planejamento
PORTARIA 22/2024 SNP/IFMT- 18/03/2024

JAIR ANICETO DE SOUZA
Membro Técnico da Equipe de Planejamento
PORTARIA 22/2024 SNP/IFMT- 18/03/2024

De acordo:

RAFAEL MARTINS CHAVES
Diretor Geral do IFMT- *Campus* Avançado Sinop
Portaria nº 731, de 19/04/2021.

15 APROVAÇÃO DO ORDENADOR DE DESPESAS

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

JULIO CÉSAR DOS SANTOS
Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Decreto Presidencial de 31.03.2021, publicado no D.O.U de 05.04.2021

Documento assinado eletronicamente por:

- **Tatiane do Nascimento**, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 29/07/2024 13:44:15.
- **Elisana da Silva Pereira**, ADMINISTRADOR, em 29/07/2024 14:05:32.
- **Jair Aniceto de Souza**, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 29/07/2024 14:50:46.
- **Rafael Martins Chaves**, Direção Geral - CD0003 - SNP-DG, em 29/07/2024 15:19:19.
- **Julio Cesar dos Santos**, REITOR(A) - CD0001 - RTR, em 29/07/2024 16:44:35.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 13/03/2024. 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: 668489
Código de Autenticação: fd457c5b13

