

CAMPUS SORRISO__IFECT MT

Estudo Técnico Preliminar 12/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23444.001171.2024-18

2. Descrição da necessidade**Concessão onerosa de espaço do IFMT Campus sorriso para exploração de cantina/lanchonete**

2.1 O IFMT - Campus Sorriso 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) e Pós-Graduação no nível de Especialização.

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 Além de garantir alimentação aos estudantes em vulnerabilidade, é fundamental que se tenha um espaço que comercialize alimentos, principalmente nos horários de intervalo, considerando o período longo de tempo que tanto alunos quanto servidores permanecem no campus,

2.6 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.

2.7 Diante disso, tanto os alunos quanto os servidores enfrentam dificuldades para aquisição de alimentos. O período de intervalo de almoço é de 2 (duas) horas, o que para muitos é inviável retornar para suas residências e fazer as refeições. Desta forma, a maioria dos alunos e servidores permanecem no Campus durante o período de intervalo para as refeições.

2.8 Além disso, nos momentos de intervalo para o lanche (período matutino das 9h30 às 9h50 e período vespertino, das 16h às 16h20), os discentes dos Cursos Técnicos Integrados ao Médio não estão autorizados a sair do campus, por questão de segurança. Já durante o intervalo do período noturno (20h40 às 20h55), os alunos não encontram nas proximidades opções de estabelecimentos no ramo de alimentação.

2.9 Atualmente, há no campus um espaço para cantina que é explorado sob um termo de permissão de uso emergencial de 12 meses, com vencimento em 02 de outubro de 2025, conforme termo de cessão presente no processo 23444.000023.2024-86. Esse contrato foi estabelecido em caráter provisório e emergencial, em conformidade com o art. 9º da Portaria IFMT nº 1.843/2017, e visa garantir a continuidade dos serviços de alimentação no campus até a realização do processo licitatório definitivo. Contudo, considerando o prazo limitado do contrato emergencial, é imperativo que o processo licitatório regular seja iniciado com a devida antecedência, a fim de evitar a descontinuidade do serviço após o término desse período.

2.10 Tendo em vista o cenário apresentado, e considerando que a sede do IFMT - Campus Sorriso conta com infraestrutura para funcionamento de um refeitório/cantina, tornou-se evidente 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. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Instituto Federal de Mato Grosso Campus Sorriso	ZARYF ARAJI DAHROUG PACHECO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 A contratação possui natureza contínua, uma vez que é essencial para o atendimento diário das necessidades de alimentação de alunos, servidores e demais frequentadores da instituição de ensino. Trata-se de um serviço de apoio fundamental à rotina escolar, que contribui para o bem-estar, a saúde e o desempenho dos estudantes, especialmente durante os períodos de aula e atividades pedagógicas.

4.2 A interrupção desse serviço comprometeria o funcionamento regular da escola, podendo causar prejuízos à permanência dos alunos no ambiente escolar, ao rendimento educacional e ao cumprimento da jornada escolar prevista, sobretudo quando não há alternativas viáveis de alimentação no entorno da unidade. Uma eventual interrupção pode 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 Sorriso, bem como a prestação de um serviço público de qualidade para a sociedade, traduzido na formação de profissionais capacitados.

4.3 Além disso, o serviço demanda a manutenção de uma infraestrutura operacional fixa – como instalações físicas, equipamentos e equipe de trabalho – o que exige continuidade na execução para evitar custos adicionais com reinstalação e transições frequentes entre prestadores.

4.4 Assim, conforme o disposto no §1º do art. 6º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 5/2017, bem como o art. 6º, inciso XI da Lei nº 14.133/2021, o serviço de cantina escolar é caracterizado como de natureza contínua, justificando-se sua contratação por período inicial de até 12 meses, com possibilidade de prorrogação sucessiva, nos termos da legislação vigente.

4.5 Após a análise da necessidade apresentada, verificou-se que os serviços pretendidos não se enquadram nas especificações atualmente disponíveis no catálogo eletrônico padronizado. A solução demandada apresenta características técnicas específicas e requisitos operacionais que não estão contemplados nas categorias ou descrições padronizadas disponíveis.

4.6 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.

4.6.1 A empresa, a partir do início do ano letivo de 2026, deverá atender aos alunos beneficiados pelo auxílio permanência (almoço) e demais alunos e servidores, conforme demanda, com o fornecimento de marmitas de tamanho médio ou prato feito (devendo estar incluso a salada), conforme especificação prevista neste documento.

4.6.2 A empresa vencedora deverá também manter um canal de Whatsapp ou presencial, com atendimento prioritário, para que os alunos não beneficiados e servidores igualmente possam realizar pedidos de refeições, nas dependências do IFMT - Campus Sorriso. O método de venda fica a critério da empresa vencedora, podendo usar fichas para compra de refeições em quantidade. O pagamento será efetuado pelo próprio cliente, pelos meios definidos pela empresa.

4.6.3 O almoço deverá ser servido entre às 11h30 e 13h.

4.6.4 Os prazos definidos nos itens 4.6 e 4.6.1, poderão ser antecipados ou prorrogados, conforme necessidade da Administração.

4.7 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.

4.8 São critérios de sustentabilidade da presente contratação:

4.8.1 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.

4.8.2 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.

4.8.3 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.

4.8.3.1 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.

4.8.3.2 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.

4.8.3.3 A empresa vencedora, após 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.

4.8.4 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.

4.8.5. A contratada será integralmente responsável pela manutenção, limpeza periódica e correta destinação dos resíduos da caixa de gordura instalada na área da cantina, de acordo com a legislação ambiental vigente e as normas técnicas aplicáveis. A limpeza deverá ser realizada de forma contínua e preventiva, com frequência suficiente para garantir o pleno funcionamento do sistema e evitar obstruções, mau cheiro, proliferação de vetores ou qualquer outro transtorno ao ambiente.

4.8.6. Os resíduos coletados deverão ser descartados em conformidade com as normas da vigilância sanitária e dos órgãos ambientais competentes, sendo expressamente vedado o descarte em redes de esgoto ou locais inadequados.

4.8.7 A comprovação da limpeza deverá ser apresentada sempre que solicitado, mediante apresentação de nota fiscal ou certificado de destinação emitido por empresa especializada e autorizada.

4.9 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.

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

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

4.10.2. 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 de 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.

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

4.10.2.2. 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.

4.10.2.3. 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.

4.11. 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.

4.11.1. 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 sagra vencedor desta licitação.

4.11.2. 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).

4.11.2.1. 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).

4.12 A contratação do serviço de cantina escolar não se caracteriza como aquisição de bem ou serviço de luxo, conforme previsto no art. 20 da Lei nº 14.133/2021, que veda a contratação de itens dessa natureza pela Administração Pública.

4.12.1 Trata-se de um serviço de apoio essencial ao funcionamento da escola, cujo objetivo é proporcionar aos alunos, professores e servidores acesso facilitado a alimentos e refeições durante a jornada escolar. A cantina atende a uma necessidade funcional e cotidiana, relacionada à permanência e ao bem-estar no ambiente educacional, não tendo caráter supérfluo, de ostentação ou de consumo excessivo.

4.12.2 Ademais, a prestação do serviço está sujeita a critérios de modicidade de preços, equilíbrio nutricional e respeito às normas sanitárias e educacionais vigentes, sendo, inclusive, regulada por normas internas da instituição e/ou diretrizes de programas como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), quando aplicável.

4.12.3 Portanto, a contratação tem natureza utilitária e pedagógica, promovendo a permanência dos alunos na escola e contribuindo para um ambiente escolar saudável e produtivo. Não se configura, em nenhum aspecto, como despesa voltada a itens de luxo ou ostentação.

4.13 A subcontratação será vedada nesta contratação. em observância aos princípios da eficiência, da responsabilização e do controle administrativo, bem como ao disposto no art. 72 da Lei nº 14.133/2021 (Lei de Licitações e Contratos),

4.13.1 A subcontratação do serviço de cantina escolar não será autorizada por se tratar de uma atividade diretamente relacionada ao atendimento ao público-alvo da instituição — os alunos, professores, servidores e demais frequentadores. A execução desse serviço exige controle direto, padronização da qualidade, cumprimento de normas sanitárias e alimentares, além de confiabilidade na operação diária, fatores que poderiam ser comprometidos caso a responsabilidade pela execução fosse transferida a terceiros.

4.13.2 A vedação à subcontratação visa garantir que a empresa contratada mantenha responsabilidade integral pela prestação dos serviços, pela mão de obra envolvida, pela segurança alimentar, pelo atendimento às exigências legais e pela conformidade com as regras estabelecidas pela escola e/ou pelos órgãos de controle.

4.13.2 A não autorização de subcontratação está alinhada ao interesse público e à necessidade de garantir a adequada prestação do serviço, com continuidade, regularidade e controle de qualidade, sem repasses de responsabilidade operacional que dificultem a fiscalização e a responsabilização contratual.

4.14 A contratante deverá realizar o pagamento mensal de R\$1.928,50 (um mil novecentos e vinte e oito reais e cinquenta centavos) pela concessão do imóvel. O valor do imóvel para fins de locação foi estimado, conforme Ofício nº 5/2024 - RTR-EINFRA/RTR-DSPLAN/RTR/IFMT, pelo Escritório de Infraestrutura do IFMT embasado no valor médio de aluguel da região, conforme informações do Ofício nº 10/2024 - SRS-DG/CSRS/RTR/IFMT, no projeto arquitetônico do restaurante/cantina com 87,50m² de área construída, utilizando a ferramenta SISreg.

4.15 **No valor mensal de R\$1.928,50** está incluído as despesas com água necessária para operação dos serviços na cantina.

4.16. O pagamento do consumo de energia elétrica referente à cantina, será de inteira responsabilidade da contratada, que arcará com todas as despesas decorrentes de seu uso. Para esse fim, será realizada leitura individualizada do consumo, por meio de medidor próprio ou outro mecanismo acordado entre as partes que permita a apuração específica do gasto da unidade. A contratante não se responsabilizará por quaisquer valores relacionados ao consumo de energia da cantina.

4.16.1 A contratada se compromete a efetuar o pagamento relacionado ao consumo de energia elétrica sem atrasos, evitando eventual suspensão no fornecimento, que comprometeria o funcionamento do estabelecimento e o serviço contratado.

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

5. Levantamento de Mercado

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

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

5.2.1. 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

5.2.2 Contratação de pessoa jurídica para prestação de Serviços de Alimentação, envolvendo todas as atividades necessárias para o preparo e comercialização das refeições (lanches e almoço) com a concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração do refeitório/cantina.

5.3 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.

5.4 Considerando que o Campus Sorriso atualmente possui um número baixo de servidores técnico-administrativos que já encontram-se sobrecarregados, a realização de processos de contratação e fiscalização de cozinheiros e auxiliares de cozinha, bem como aquisição de gêneros alimentícios teria um impacto em outras demandas essenciais para o funcionamento da instituição.

5.6 Diante do apresentado, optou-se pela alternativa apresentada no item 7.2.2, visto que o IFMT - Campus Sorriso apenas precisará despendar 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.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 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 (lanches e almoço), com a concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração do refeitório/cantina do IFMT – Campus Sorriso, com área total de 87,50 m² de área privativa, situada na Avenida dos Universitários, nº 799, Bairro Santa Clara, Sorriso/MT, CEP: 78.985-150, visando ao atendimento dos estudantes e servidores da Instituição de Ensino e ao público em geral, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

6.2 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.

6.3 Os serviços deverão estar disponíveis pelo menos das 7h às 21h, de modo a atender a público dos períodos matutino, vespertino e noturno.

O almoço deverá ter a seguinte composição: entrada, prato principal, guarnição e acompanhamentos.

1. Entrada (salada): uma hortaliça folhosa e uma não folhosa (legume), podendo esta ser crua ou cozida.

- Verduras: alface, acelga, repolho, couve, couve flor, pimentão, cebola, cheiro verde, entre outras;
- Legumes: Batata Inglesa e Doce; Beterraba; Cenoura; Tomate; Chuchu; Abóbora; Mandioca; Pepino, Quiabo e Vagem; entre outras;
- A salada não deverá ser temperada.

2. Prato principal: à base de proteína

- Bovina de 1ª qualidade: coxão mole, lagarto, patinho, carne de sol;
- Bovina de 2ª qualidade: músculos, capa de contra filé, paleta;

- Suíno: pernil, lombo;
- Aves: Peito de frango, coxa e sobrecoxa
- Ovos
- Peixes: filé, ventrecha;
- Vegetariano: Omelete com legumes, grão de bico refogado, proteína texturizada de soja, almondegas de feijão preto, lentilha refogada, tomate recheado com proteína texturizada de soja, ovo cozido, omelete com brócolis;
- Não é recomendável servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango, empanados industrializados, bem como embutidos e correlatos;
- Não é recomendável servir hambúrguer industrializado, podendo haver substituição por bife de carne moída ou almôndega;
- Recomenda-se a inclusão da opção de prato vegetariano, para que todos os comensais possam ser contemplados com todos os grupos alimentares necessários para o aporte nutricional adequado.

Gramatura

- Prato proteico preparado sem osso (assado ou cozido) - per capita de 140 gramas;
- Prato proteico preparado sem osso (grelhado) - per capita de 120 gramas;
- Carne moída e peixe frito - per capita de 100 gramas;
- Prato proteico com osso assado, grelhado ou cozido - per capita de 180 a 200 gramas;

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

Gramatura

- Massas (macarrão, torta) - 100 a 120 gramas;
- Legumes, purês, sauté, refogados, no vapor, creme, soufflé - 70 a 100 gramas

4. Acompanhamentos: arroz e feijão.

- Arroz: tipo 1 (branco e integral). Gramatura: 200 a 250 gramas
- Feijão: tipo 1 (Carioca ou Preto). Gramatura: 120 a 180 gramas

MODELO DE CARDÁPIO MENSAL

Semana 1				
Dia	Entrada	Prato principal*	Guarnição	Acompanhamentos
Seg	Alface com cenoura	Bife acebolado	Batata inglesa rústica assada	Arroz branco e feijão carioca
Ter	Repolho com tomate	Frango assado	Creme de milho	Arroz branco e feijão carioca
Qua	Alface com rabanete	Bisteca suína acebolada	Torta de legumes	Arroz branco e feijão preto

Qui	Alface e chuchu com milho	Carne de panela	Mandioca	Arroz branco e feijão carioca
Sex	Alface com beterraba cozida	Isclas de frango	Souflé de abobrinha	Arroz branco e feijão carioca

Semana 2

Dia	Entrada	Prato principal*	Guarnição	Acompanhamentos
Seg	Rúcula, cenoura cozida	Panqueca de carne moída	Quiabo refogado	Arroz branco e feijão carioca
Ter	Alface e pepino	Frango ao molho vermelho	Polenta	Arroz e feijão carioca
Qua	Alface e tomate	Arroz carreteiro	Farofa de banana	Arroz branco e feijão carioca
Qui	Alface e beterraba	Filé de frango acebolado	Macarrão com legumes	Arroz branco e feijão carioca
Sex	Alface e vinagrete	Bife a rolê	Abóbora cabotia refogada	Arroz branco e feijão preto

Semana 3

Dia	Entrada	Prato Principal*	Guarnição	Acompanhamentos
Seg	Repolho com tomate	Estrogonofe de frango	Farofa de couve com cenoura	Arroz branco e feijão carioca
Ter	Alface e rabanete	Carne ao molho madeira	Purê de batata	Arroz branco e feijão preto
Qua	Alface com vinagrete	Peixe frito	Pirão	Arroz branco e feijão carioca
Qui	Alface e cenoura	Frango assado	Batata doce assada	Arroz branco e feijão carioca
Sex	Alface com pepino	Almondegas ao molho sugo	Macarrão com legumes	Arroz branco e feijão preto

Semana 4				
Dia	Entrada	Prato principal*	Guarnição	Acompanhamentos
Seg	Rúcula e beterraba cozida	Isclas de carne	Legumes assados (batata inglesa, cenoura, abobrinha e berinjela)	Arroz e feijão carioca
Ter	Alface e tomate	Galinhada	Farofa de banana	Arroz branco e feijão carioca
Qua	Alface, vagem com cenoura	Bife acebolado	Mandioca cozida	Arroz branco e feijão carioca
Qui	Duo de repolho com tomate	Lasanha de frango	Abobrinha verde	Arroz e feijão preto
Sex	Alface, chuchu com brócolis	Costelinha de porco com arroz	Torta de legumes	Arroz branco e feijão carioca

* Opções vegetarianas (prato principal): omelete com legumes, grão de bico refogado, proteína texturizada de soja, almondegas de feijão preto, lentilha refogada, tomate recheado com proteína texturizada de soja, ovo cozido, omelete com brócolis, entre outros.

Para comercialização de lanches, evitar a aquisição, confecção e distribuição de produtos que contribuam para a obesidade e para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares e que possam acarretar riscos à saúde ou à segurança alimentar dos consumidores. Incluir na oferta, preferencialmente, alimentos in natura ou minimamente processados, para que contribuam para uma alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável.

6.4 É obrigatório que a empresa Contratada seja Concessionária do espaço físico destinado ao refeitório/cantina do IFMT Campus Sorriso e que **todas as refeições de almoço e lanches comercializados na cantina sejam produzidas nesse mesmo local.**

6.5 A Contratada deverá realizar a comercialização de salgados assados e lanches naturais, misto quente, bauru, 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.

6.6 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, podendo a estratégia ser alterada conforme avaliação de eficácia durante o processo.

6.6.1 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.

6.6.2 Os usuários que eventualmente contarão com subsídio alimentício integral por parte do IFMT Campus Sorriso 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).

6.7 Não é recomendada a venda de salgados fritos. É preferível a venda de salgados assados/lanches naturais, os quais deverão ser preparados e assados nas dependências do restaurante do campus.

6.8 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).

6.9 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.

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

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 A indicação dos quantitativos a seguir 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 os 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.

	2025	2026
Quantidade de Servidores Técnicos Administrativos	29	33
Quantidade de Servidores Docentes Efetivos	40	43
Quantidade de Servidores Docentes Contratados	05	05
Quantidade de Estagiários	03 (01 é aluno do IFMT)	03
Quantidade de Funcionários Terceirizados	16	16
Quantidade de Discentes no Período Matutino /Vespertino	350	350
Quantidade de Discentes no Período Noturno	30	135

PÚBLICO USUÁRIO POTENCIAL TOTAL		
---------------------------------	--	--

7.2 A Contratada deverá atender a toda a população do IFMT - Campus Sorriso, independente de serem subsidiados ou não.

7.3 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 lanches e almoço**, 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.

7.4 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 no horário de almoço**, 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.

7.5 O quantitativo **estimado de refeições a serem custeadas pelo IFMT - Campus Sorriso 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 médio de refeições diárias (estimada)	Nº de dias (estimado)	Total de refeições Anual estimado
01	Buffet Almoço	80	200	16.000

7.5.1 Memorial de Cálculo das quantidades:

7.5.1.1 Nº de refeições diárias: quantidade estimada de refeições diárias a serem pagas pelo IFMT - Sorriso aos discentes selecionados em Edital de Auxílio Alimentação, e que tenham efetivamente consumido as refeições. Esse número de refeições por dia é um valor médio por dia das refeições que serão servidas durante a semana. Há dias na semana em que a demanda será maior e outros que será menor.

7.5.1.2 Nº de dias: quantidade de dias do ano letivo.

7.5.1.3 Nº Total de refeições: número de refeições diárias multiplicado pelo número de dias do ano letivo com atividades no período integral.

7.6 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 Sorriso 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 se enquadram nos requisitos para ser beneficiado pelo programa de assistência estudantil referente ao ano de 2025. A quantidade apresentada no quadro é estimada, podendo ocorrer variações para baixo ou para cima e variar entre os dias da semana.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 288.000,00

8.1 O custo estimado da contratação, **considerando apenas as refeições subsidiadas pela Contratante para o ano de 2026** é de R\$ 288.000,00 (duzentos e oitenta e oito mil reais), conforme quadro demonstrativo abaixo. O valor unitário da refeição foi estimado em R\$ 18,00 (vinte reais).

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 - Prato -feito ou marmita média	3697	80	200	16.000	R\$ 18,00	R\$ 288.000,00

8.2 Além de marmita média e/ou prato feito, a contratada poderá comercializar refeições com cobrança por quilograma e também com buffet livre, observado os seguintes critérios de valores:

8.2.1 Em caso de quilograma, o valor do quilo não poderá ultrapassar 3 vezes o valor do Prato Feito/Marmita Média.

8.2.2 Em caso de buffet livre, o valor não poderá ultrapassar 2 vezes o valor do Prato Feito/ Marmita Média.

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

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Nos termos do art. 23, §1º da Lei nº 14.133/2021, opta-se pela não adoção do parcelamento se justifica plenamente, tendo em vista que o fracionamento do objeto comprometeria a execução eficiente e a adequada prestação do serviço, além de não representar vantagem para a Administração. A análise técnica e as características do objeto a ser contratado, conclui-se que o parcelamento do serviço de cantina escolar não é recomendável nem vantajoso para a Administração.

9.1.1 Trata-se de um serviço que exige coordenação centralizada, padronização de atendimento, controle sanitário e operacional unificado, o que seria inviabilizado ou significativamente dificultado com a fragmentação contratual. O parcelamento poderia comprometer a uniformidade no fornecimento de alimentos, gerar sobreposição de responsabilidades, dificultar a fiscalização e impactar negativamente a experiência dos usuários, especialmente os alunos.

9.2 A cantina funciona em ambiente físico único, cuja logística e estrutura não comportam a divisão entre diferentes prestadores, seja por tipo de produto (alimentos, bebidas, lanches) ou por turnos. A divisão do serviço também poderia gerar conflitos de interesse entre fornecedores, competição desleal dentro da unidade escolar e até aumento dos custos operacionais, contrariando o princípio da economicidade.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não há a necessidade de Contratação Correlata e/ou Interdependente para viabilizar ou subsidiar a presente proposta.

10.1.1 Todos os itens e serviços necessários para a operacionalização da cantina é de responsabilidade da contratada, não sendo necessário o contratante fazer contratos adicionais para viabilizar a operacionalização.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A contratação do serviço de cantina em escola pública visa garantir o acesso contínuo, seguro e adequado à alimentação durante o período letivo, promovendo benefícios concretos à comunidade escolar e atendendo aos princípios da eficiência, economicidade e função social da administração pública.

11.2 Quanto a Economicidade e eficiência na gestão pública

11.2.1 Aproveitamento da estrutura física existente na unidade escolar (instalações da cantina), sem necessidade de investimentos públicos adicionais em obras, aquisição de equipamentos ou alocação de pessoal para essa atividade.

11.2.2 Redução de encargos operacionais da Administração, ao delegar a execução à iniciativa privada, com gerenciamento direto e custos operacionais absorvidos pela contratada, sem prejuízo ao controle e à fiscalização da escola.

11.2.3 Evita a sobrecarga dos servidores da escola com atividades indiretas, permitindo maior foco nas funções pedagógicas e administrativas essenciais.

11.3 Quanto a Inclusão social e apoio a estudantes em vulnerabilidade

11.3.1 A cantina prestará, além do serviço regular de alimentação, o fornecimento de refeições subsidiadas, com apoio da instituição, destinadas a alunos em situação de vulnerabilidade social, previamente identificados pela equipe gestora e/ou assistente social da escola.

11.3.2 Essa medida reforça o papel da escola pública como agente de proteção social, promovendo dignidade, segurança alimentar e permanência dos alunos mais necessitados no ambiente escolar, especialmente em regiões de maior desigualdade socioeconômica.

11.4 Quanto à Eficácia e apoio à permanência e ao desempenho escolar

11.4.1 Assegura a disponibilidade contínua de alimentação no próprio ambiente escolar, reduzindo evasão, atrasos e saídas durante o período letivo, além de colaborar com a saúde e a concentração dos alunos.

11.4.2 Complementa políticas públicas de alimentação escolar, como o PNAE, em turnos ou horários em que não há distribuição direta de merenda, atuando como apoio complementar e flexível às necessidades da escola.

11.5 Quanto ao Melhor aproveitamento de recursos públicos

11.5.1 Otimiza o uso do espaço físico da unidade escolar, convertendo uma área já existente em um ponto ativo de apoio à comunidade escolar, sem custos de manutenção por parte da Administração.

11.5.2 Geração de receita acessória ao erário público, já que a contratação adota um modelo de concessão ou permissão remunerada, com possibilidade de reinvestimento local em melhorias estruturais ou pedagógicas.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12. Com a efetivação da contratação, espera-se o alcance de vários benefícios

12.1 Atendimento à Segurança Alimentar dos Estudantes em Vulnerabilidade

12.1.1 Oferta de almoço subsidiado para alunos em situação de vulnerabilidade socioeconômica, promovendo melhores condições de permanência e êxito escolar.

12.1.2 Contribuição direta para a redução da evasão escolar, especialmente entre estudantes que enfrentam insegurança alimentar.

12.2 Disponibilização de Lanches nos Intervalos das Aulas

12.2.1 Fornecimento de lanches acessíveis nos períodos da manhã, tarde e noite, atendendo à comunidade acadêmica de forma contínua.

12.2.2 Melhoria nas condições de bem-estar e disposição dos estudantes e servidores, favorecendo o desempenho acadêmico e profissional.

12.3 Melhoria da Infraestrutura de Apoio ao Ensino

12.3.1 Presença de cantina estruturada e com serviços regulares complementa a infraestrutura institucional, oferecendo suporte ao cotidiano das atividades escolares.

12.4 Promoção de Alimentação Saudável e Segura

12.4.1 Adoção de critérios técnicos e nutricionais na seleção do serviço contratado, assegurando a oferta de alimentos seguros, saudáveis e com qualidade.

12.4.2 Potencial de promover hábitos alimentares mais saudáveis entre os alunos.

12.5 Eficiência na Gestão Pública

12.5.1 Terceirização do serviço de cantina permite ao IFMT concentrar-se em suas atividades-fim (ensino, pesquisa e extensão), enquanto assegura atendimento adequado à demanda alimentar.

12.5.2 Redução de encargos administrativos relacionados à gestão direta de serviços de alimentação.

13. Providências a serem Adotadas

13 Em atendimento ao inciso XI do art. 7º da IN SEGES/ME nº 40/2020, serão adotadas as seguintes providências pela administração do IFMT previamente à celebração do contrato de prestação de serviços de cantina:

13.1 Designação de Gestor e Fiscais do Contrato

13.1.1 A unidade administrativa competente realizará a designação formal do gestor do contrato e dos fiscais técnico e administrativo, conforme previsto na Instrução Normativa SEGES/ME nº 5/2017.

13.1.2 Os servidores designados atuarão na supervisão e acompanhamento da execução contratual, assegurando o cumprimento das obrigações pactuadas pela contratada.

13.2 Capacitação dos Servidores Designados

13.2.1 Será promovida a capacitação específica dos servidores designados para a fiscalização e gestão do contrato, por meio de cursos, oficinas internas ou treinamentos oferecidos por órgãos oficiais (como ENAP, ESAF ou IFMT).

13.2.2 O conteúdo abrangerá temas como fiscalização de contratos, obrigações legais da contratada, normas sanitárias e boas práticas na contratação pública.

13.2.3 Será elaborado um plano de fiscalização contratual, com definição de rotinas de acompanhamento, checklists, periodicidade das vistorias e critérios de avaliação de desempenho da contratada.

13.3 Adequação e Preparação do Ambiente Físico

13.3.1 A administração adotará as providências necessárias para assegurar a adequação do espaço físico onde funcionará a cantina, incluindo:

- Verificação de instalações elétricas, hidráulicas e sanitárias;
- Acesso à rede de água potável e coleta de resíduos;
- Condições de higiene, ventilação e segurança para manipulação de alimentos;
- Espaço suficiente para atendimento adequado da comunidade acadêmica.

1. Elaboração do Plano de Fiscalização Contratual

13.4 Divulgação e Alinhamento Interno

13.4.1 Serão realizadas reuniões internas com as equipes administrativas e pedagógicas para alinhamento sobre o funcionamento do serviço de cantina e os critérios para atendimento subsidiado dos alunos em vulnerabilidade.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14 Existem possíveis impactos ambientais com a contratação do serviço de contratação de alimentação escolar.

14.1 Descarte inadequado de resíduos alimentares, embalagens plásticas, copos descartáveis, entre outros, pode gerar poluição e sobrecarregar o sistema de coleta urbana. Esse impacto pode ser mitigado com:

- Inclusão de cláusula contratual exigindo separação adequada dos resíduos (orgânicos, recicláveis e rejeitos);
- Estímulo ao uso de materiais biodegradáveis ou reutilizáveis;
- Implantação de coleta seletiva, em parceria com cooperativas locais ou setor de meio ambiente do IFMT;
- Educação ambiental para consumidores, com sinalização adequada com campanhas internas e contínuas.

14.2 funcionamento diário da cantina pode implicar em aumento no consumo de água potável e energia elétrica. Este impacto pode ser mitigado com:

- Requisitos contratuais para uso de equipamentos eficientes (fogões, geladeiras e iluminação de baixo consumo);
- Capacitação da equipe da cantina em boas práticas de economia de recursos;

14.3 Descarte incorreto de óleos e resíduos de preparo dos alimentos pode contaminar o solo e a água. Este impacto pode ser mitigado com:

- Exigência de armazenamento e descarte adequado de óleo de cozinha usado, por meio de empresas licenciadas;

- Manutenção e limpeza regular das caixas de gordura e sistemas de esgoto;
- Monitoramento pela fiscalização do IFMT quanto ao destino correto dos efluentes e resíduos gerados.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A concessão onerosa de uso de espaço público para instalação e operação de uma cantina no IFMT Campus Sorriso justifica-se pela necessidade de oferecer aos estudantes, servidores e demais usuários da instituição uma opção de alimentação rápida, acessível, segura e de qualidade, contribuindo diretamente para o bem-estar da comunidade acadêmica e para a permanência estudantil.

A operação da cantina por meio de concessão onerosa é viável e vantajosa para a administração pública, pois transfere ao concessionário os custos e responsabilidades relacionados à instalação, manutenção, operação e regularização sanitária do serviço, sem ônus financeiro direto à Instituição. Além disso, permite ao IFMT arrecadar recursos por meio do valor da outorga, que poderão ser revertidos em melhorias na infraestrutura ou em ações institucionais conforme regulamentação vigente.

Ressalta-se, ainda, que o Campus Sorriso conta com número expressivo de estudantes, servidores e visitantes, o que assegura a demanda mínima necessária à sustentabilidade econômica do empreendimento. A presença da cantina dentro do campus também reduz a necessidade de deslocamento da comunidade acadêmica para fora das dependências da instituição, aumentando a segurança e otimizando o tempo de permanência dos usuários.

Portanto, a concessão onerosa para exploração da cantina mostra-se não apenas viável, como também estratégica, atendendo ao interesse público e institucional, promovendo melhorias no ambiente escolar e respeitando os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e transparência na gestão de bens públicos.

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](#).

GRICIELLE APARECIDA SUTIL

Equipe de apoio

KELLEN CRISTINE CAETANO

Equipe de apoio

ZARYF ARAJI DAHROUG PACHECO

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 14/10/2025 às 10:03:38.

Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar - ETP 12_2025

Assunto: Estudo Técnico Preliminar - ETP 12_2025
Assinado por: Gricielle Sutil
Tipo do Documento: Estudo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo de Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Gricielle Aparecida Sutil, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 17/11/2025 10:23:46.

Este documento foi armazenado no SUAP em 17/11/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1079994

Código de Autenticação: ab833bbfa4

