Estudo Técnico Preliminar

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR BUSCANDO A CONTRATAÇÃO DA CESSÃO ONEROSA DE USO DO ESPAÇO RESERVADO PARA O FUNCIONAMENTO DE 01(UMA) LANCHONETE, MEDINDO 28,00m2, DESTINADOS A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM COMERCIALIZAÇÃO E FORNECIMENTO DE LANCHES AOS MAGISTRADOS, SERVIDORES E USUÁRIOS DA JUSTIÇA, DO FÓRUM DA CAPITAL

SUMÁRIO

1. Definição do Objeto. .....

1.1. Necessidade a ser atendida.....

1.2. Referência a outros instrumentos de planejamento do órgão ou entidade .....

2. Requisitos da Contratação .....

3. Levantamento de Mercado e Justificativa da Escolha do Tipo de Solução a Contratar.....

3.2. Adequação do ambiente .....

4. Descrição dos Requisitos da Contratação.....

4.1 Requisitos Técnicos.....

4.2. Capacitação Técnica da Licitação.....

4.3. Natureza do Objeto.....

4.4. Garantia Contratual.....

4.5. Duração do Contrato.....

4.6. Critérios de Sustentabilidade.....

4.7. Normas que Regulamentam a Contratação.....

5. Levantamento da Demanda .....

6. Levantamento de Mercado .....

6.1.Implantação da Lanchonete nas Dependências do Fórum da Capital .....

6.2. Escolha da Solução adotada.....

7. Descrição da Solução com um todo .....

8. Estimativa do Valor da Contratação .....

9. Demonstrativo dos Resultados Pretendidos com Termos de Economicidade e de Melhor Aproveitamento dos Recursos Humanos, Materiais ou Financeiros Disponíveis...

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução .....

11. Contratação Correlata ou Interdependentes .....

12. Alinhamento entre a Demanda e o Planejamento Estratégico da Instituição.....

13. Adoção de Licitação por Lote ou por Itens.....

14. Resultados Pretendidos.....

15. Providencias para a Adequação do Ambiente do Órgão.....

16. Possibilidade de Participação de Consorcio ou de sub Contratação do Objeto.....

17. Classificação da Informação como Sigilosa.....

18. Analise de Riscos.....

19. Declaração de Viabilidade da Contratação.....

20. Risco da Aquisição.....

21. Declaração da Viabilidade ou Não da Contratação.....

22. Equipe de Planejamento da Aquisição.....

23. Elaborado .....

24. Conclusão do Gestor.....

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO.

1.1 Necessidade a ser atendida

a) A Cessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de lanchonete, a ser explorado mediante procedimento licitatório, justifica-se pela importância de possibilitar aos Magistrados, Servidores, Terceirizados, Estagiários e Usuários da Justiça Estadual a alternativa de realizarem seus lanches sem se deslocarem do prédio, proporcionando aos usuários do serviço da lanchonete maior comodidade e economia de tempo.

b) Atualmente no Fórum de Cuiabá trabalham cerca de 1.200 pessoas entre Magistrados, Servidores, Terceirizados, Estagiários e Usuários da Justiça Estadual, e ainda, aproximadamente o Fórum recebe 500 pessoas, diariamente, tais como Advogados, partes, visitantes e muitas outras pessoas que por aqui transitam, logo é importante que o Fórum ofereça opções variadas de escolha para tais pessoas se alimentarem.

c) A localização desta Unidade Judiciária também é um fator determinante, pois inexistem lanchonetes nas proximidades o que impossibilita aos Magistrados, Servidores, Terceirizados, Estagiários e Usuários da Justiça Estadual se deslocarem para outras localidades em tempo hábil do horário previsto para o lanche/café.

d) Logo, o Fórum da Capital promove a concessão de área própria para exploração de lanchonete, objetivando oferecer um maior conforto e bem-estar aos Magistrados, Servidores, Terceirizados, Estagiários e Usuários da Justiça Estadual que por aqui circulam.

1.2 Referência a outros instrumentos de planejamento do órgão ou entidade.

1.2.1 A contratação está de acordo com o projeto arquitetônico do Fórum da Capital, já que foi previsto espaço específico para montagem de lanchonete. É usual que os prédios maiores do Poder Judiciário de Mato Grosso tenham algum tipo de cantina/lanchonete, assim também demais prédios da administração pública, de uma forma geral, têm costumeiramente uma cantina ou lanchonete para facilitar alimentação dos frequentadores desses prédios (Magistrados, Servidores, Terceirizados, Estagiários e Usuários da Justiça Estadual).

2. Requisitos da Contratação

2.1. A contratação selecionará empresa especializada na prestação dos serviços em lanchonetes para oferecer à venda de lanches para os usuários no Fórum da Comarca de Cuiabá, com o uso de espaço público de forma onerosa.

2.2. A contratação busca selecionar fornecedores que coloquem a venda itens de boa qualidade com preços atrativos, sendo que a arrecadação provinda do aluguel do espaço público não será em si o foco da contratação.

2.3. A contratação terá o quanto possível de mecanismos de controle de cumprimento das normas instituídas com possibilidade de advertências e aplicação e multas ao contratado faltoso.

2.4. Entendemos pela viabilidade de concorrência já que o escopo da contratação é abrangente e deixará nas mãos do cessionário a condução do negócio, e assim sendo grande a possibilidade de maior procura pela contratação.

2.5. A contratação será pelo prazo de 30 (trinta) meses, considerando a necessidade de investimento inicial do Cessionário, com infraestrutura do estabelecimento, com possibilidade de prorrogação por mais 120 (cento e vinte) meses.

2.6. A contratação exigirá a coleta seletiva de resíduos como boa prática de sustentabilidade.

3. Levantamento de Mercado e Justificativa da Escolha do Tipo de Solução a Contratar

3.1. Em detida análise de mercado não encontramos solução diferente para a demanda, sendo esta unanimemente utilizada em todo território brasileiro, qual seja, cessão onerosa de espaço público para o cessionário montar comércio para a venda de itens de lanche para consumo imediato, e dessa forma fornecer a possibilidade de aquisição de lanches aos usuários do prédio do Fórum da Capital, sem a necessidade desses usuários de sair do prédio para adquirir lanches para consumo imediato/pronto.

3.2. Adequação do ambiente

3.2.1 Com a contratação da Cessão Onerosa de uso, não teremos de fazer nenhuma readequação no local, ficara a cargo da empresa cessionária.

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Requisitos Técnicos

4.1.1. Prestação de serviços de lanchonete, dentro de padrões higiênico-sanitários adequados, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos, estabelecidas pelos órgãos sanitários federais, estaduais e municipais.

4.1.2. Atendimento das legislações vigentes, inclusive no que diz respeito a obtenção e manutenção de todas as autorizações e licenças concedidas pelo poder público para o exercício da atividade.

4.1.3. Fornecimento, instalação e disponibilização dos equipamentos, mobiliários, utensílios e outros necessários a prestação dos serviços.

4.1.4. Adequação, manutenção, limpeza e conservação do espaço cedido.

4.2. Capacitação Técnica da Licitação:

4.2.1. A qualificação técnica será comprovada mediante a apresentação de:

I. Um ou mais atestado (s) e/ou declaração (ões), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado em nome da licitante, declarando ter o licitante executado ou estar executando a prestação de serviços similares ao objeto desta licitação.

a) A empresa licitante poderá comprovar, quando da abertura da habilitação, sua capacidade técnico-operacional por meio da apresentação de Licença Sanitária e Alvará de Funcionamento do lugar em que já exerce atividades ligadas ao ramo alimentício, compatíveis com o objeto deste certame.

II. Comprovação de experiência mínima de 2 (dois) anos na prestação de serviços de lanchonete, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura do Pregão;

4.2.2. A comprovação disposta acima refere-se apenas ao serviço de lanchonete,

4.2.3. Os períodos concomitantes serão computados uma única vez.

4.2.4. Para comprovação de tempo de experiência, poderão ser aceitos atestados ou

declarações de capacidade técnica expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, cópias de contratos, registros em órgãos oficiais, ou outros documentos idôneos.

4.2.5. A licitante deverá disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da Cedente e local em que foram prestados os serviços.

4.2.6. A comprovação do vínculo empregatício do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do contrato social, se sócio, ou da carteira de trabalho, do contrato de trabalho ou, ainda, de declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado apresentado, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

4.3. Natureza do Objeto

4.3.1. O objeto, Cessão de espaço destinado à montagem e exploração dos serviços de lanchonete, é considerado como comum nos termos do item XIII, do artigo 6ª da Lei nº 14.133/2021, na medida em que possui padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, devendo, portanto, ser licitado na modalidade de pregão conforme artigos 28 e 29 da supracitada lei.

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

4.3.3. A cessão de uso de área será realizada a título oneroso, isto é, haverá a obrigação de o concessionário realizar o pagamento pela utilização do espaço público, conforme artigo 12, do Decreto nº 3.725, de 10/1/2001, abaixo transcrito.

> Art. 12. Não será considerada utilização em fim diferente do previsto no termo de entrega, a que se refere o § 2º do artigo 79 do Decreto-lei nº 9.760, de 1946, a cessão de uso a terceiros, a título gratuito ou oneroso, de áreas para exercício das seguintes atividades de apoio necessárias ao desempenho da atividade do órgão a que o imóvel foi entregue:

> [...]
> VI - Outras atividades similares que venham a ser consideradas necessárias pelos Ministros de Estado, ou autoridades com competência equivalente nos Poderes Legislativo e Judiciário, responsáveis pela administração do imóvel.
> Parágrafo único. As atividades previstas neste artigo destinar-se-ão ao atendimento das necessidades do órgão cedente e de seus servidores.

4.3.4. Ainda, a Portaria n. 1.006/2024- C.ADM, no Art. 3°, inclui o objeto deste estudo, na lista da atividade de cessão e permissão de uso nessa administração da Justiça.

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

4.4. Garantia Contratual

4.4.1. Será exigido do licitante adjudicatário a prestação de garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133/21, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato.

4.4.2. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

I. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

II. Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

III. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à Contratada;

4.5. Duração do Contrato

4.5.1. O objeto do presente estudo, pela sua essencialidade, possui natureza de

serviço continuado, pois visa atender à necessidade da Administração de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro. Constante da lista de serviços essenciais ao desenvolvimento das atividades finalísticas do órgão, sua necessidade não tem previsão de cessar ao longo dos anos.

4.5.2. Em razão do investimento que o particular deverá realizar para implantação da lanchonete, com aquisição de equipamentos e eventual reforma do espaço físico, sugere-se que a duração inicial do contrato seja de 30 (trinta) meses, podendo ser prorrogado por igual período até o limite de 120 (cento e vinte) meses, visando amortizar os custos ao longo do período e minimizar o impacto no custo da alimentação fornecida.

4.5.3. Tal duração visa, ainda, propiciar maior atratividade e garantia ao negócio, a medida que a longevidade esperada para o negócio proporcione melhor retorno ao investimento.

4.5.4. A prorrogação do contrato dependerá da verificação da manutenção da necessidade, economicidade, oportunidade e vantajosidade para a Administração.

4.6. Critérios de Sustentabilidade

4.6.1. Em relação aos critérios e práticas de sustentabilidade deverão ser observados a previsão do art. 5º, art. 11, IV, art. 18, §1º, XII, e §2º, da Lei n.º 14.133, de 2021

4.6.2. Devendo ainda seguir as recomendações dispostas abaixo:

4.6.2.1. Nas contratações de serviços em que houver utilização de produtos de limpeza, sacos de lixo, produtos descartáveis e produtos alimentícios, observar, no que couber, o disposto nos itens do Guia que tratam dos respectivos produtos.

4.6.2.2. Conforme disposto na Lei nº 12.305/2010, a não geração e a redução de resíduos sólidos são objetivos da Política Nacional de Resíduos Sólidos. A lei estabelece, ainda, que a não geração e a redução devem ser prioritárias na gestão e gerenciamento de resíduos sólidos em relação à reutilização e à reciclagem.

4.6.2.3. Os editais para a contratação de serviços deverão prever que as empresas contratadas adotarão como prática de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber, a separação dos resíduos recicláveis descartados, na fonte geradora.

4.6.2.4. A contratada deve proceder ao recolhimento dos resíduos recicláveis

descartados, de forma seletiva, de acordo com o programa de coleta seletiva do órgão em observância ao Decreto n° 5.940/2006.

4.6.2.5. Embora não exista regulamentação para o descarte ambientalmente adequado de óleo de cozinha, é recomendável exigir que a contratada proceda ao recolhimento do óleo e sua destinação para reciclagem, com total proibição de que seja despejado na rede de esgoto.

4.6.3. De acordo os critérios e práticas de sustentabilidade devem ser inseridos de forma clara e objetiva, veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada, levando-se em consideração o equilíbrio entre os princípios da isonomia, vantajosidade e sustentabilidade.

4.6.4. Assim, os critérios e práticas considerados que couberem nesta contratação serão incluídos na especificação do objeto/serviço e nas cláusulas contratuais.

4.7. Normas que Regulamentam a Contratação

4.7.1. Lei nº 9.636, de 15/05/1998, que dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, altera dispositivos dos Decretos-Leis nos 9.760, de 5 de setembro de 1946, e 2.398, de 21 de dezembro de 1987, regulamenta o § 2o do art. 49 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, e dá outras providências.

4.7.2. Decreto nº 3725, de 10/01/2001, que regulamenta a Lei no 9.636, de 15 de maio de 1998, que dispõe sobre a regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União, e dá outras providências

4.7.3. Portaria n. 1.006/2024- C.ADM;

4.7.4. Resolução CNNPA nº 12 de 1978, relativas a alimentos (e bebidas), para efeito em todo território brasileiro.

4.7.5. Resolução CNNPA nº 33/77, publicada no DOU de 09/11/77- Dispõe sobre normas gerais de higiene.

4.7.6. Lei Complementar nº 4 de 24/12/1992, que institui o Código Sanitário e de Posturas do Município de Cuiabá.

4.7.7. PORTARIA TJMT/PRES N. 793 DE 17DE AGOSTO DE 2022, que instituiu

o Guia de Contratações Sustentáveis no Poder Judiciario do Estado de Mato Grosso.

4.7.8. Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990);

5. Levantamento da Demanda

5.1. De acordo com dados fornecidos pela Cessionária atual na lanchonete não foi possível quantificar o número de pessoas que consumiam, pois, o controle é feito em cima dos produtos vendidos diariamente.

5.2. Para fins de previsão de demanda, o órgão conta atualmente com aproximadamente 1200 entre eles magistrados, servidores estagiários, prestadores de serviço e permissionários em trabalho presencial, além de um fluxo diário de aproximadamente 500 usuários externos.

5.3. A indicação desses quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do Fórum da Capital, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de lanches a serem comercializados pela Cessionária.

5.4. Durante os meses de dezembro, janeiro e julho, em razão do recesso forense e férias dos servidores do TJMT, há redução significativa do número de usuários.

6. **Levantamento de Mercado**

6.1. **Implantação da Lanchonete nas Dependências do Fórum da Capital**

6.1.1. Licitação de Cessão de espaço destinado a instalação de lanchonete.

I. Não requer investimento do Fórum para a adequação do espaço.

II. Gera receita ao Tribunal.

III. Atende a demanda dos usuários internos e oferece a opção de atendimento ao público externo.

6.2. Escolha da Solução Adotada

6.2.1. A solução que se mostra mais vantajosa para o Fórum é a CESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO, destinado à implantação e exploração dos serviços de lanchonete.

7. Descrição da Solução como um Todo

7.1. Cessão onerosa de espaço público para montagem de lanchonete para ofertar a venda de lanches em geral, mediante pagamento de aluguel ao cedente e cumprimento de regras mínimas de fiscalização da oferta e qualidade dos produtos e serviços ofertados aos usuários do prédio.

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1. **TAXA DE USO**

8.1.1. O valor mínimo da Taxa Ocupação foi definido com base nos valores praticados em outras cessões de espaço, cujo objeto é a implantação da Lanchonete, em órgãos do Centro Político Administrativo do Estado, ou no seu entorno.

8.3 Definindo assim o valor mínimo da Taxa Ocupação conforme disposto abaixo:

8.4 Lanchonete Fórum da Capital R$ 839,06

Local	Finalidade	M^2	Água	Energia	V. E. A.	V. F.
Fórum da Capital	Lanchonete	28	R$150,60	R$433,20	R$394,14	**R$977,94**

Legenda: V. E. A. – Valor Estimado Aluguel
V. F. = Valor Final

8.5 O pagamento deverá ser efetuado independente de notificação, por meio deposito bancaria em conta a ser indicada no momento de assinatura do contrato até o 10º dia útil do mês subsequente, devendo apresentar o comprovante em até três dias após o pagamento ao fiscal do contrato.

8.5.1 O valor da taxa de ocupação será atualizado, a partir do decurso dos primeiros 12 (doze) meses de sua vigência, pela variação apurada do IPCA, no período considerado.

8.6 Classificação e Indicação Orçamentaria da Contratação

8.6.1 Não se aplica.

9. Demonstrativo dos Resultados Pretendidos com Termos de Economicidade e de Melhor Aproveitamento dos Recursos Humanos, Materiais ou Financeiros Disponível

9.1. A contratação almeja, em última análise, o bem-estar dos usuários do prédio do Fórum da Comarca de Cuiabá ao fornecer condições de aquisição de lanches prontos para o consumo imediato, sem a necessidade de sair do local.

9.2. O critério de julgamento licitatório vai na mesma linha quando estimula preços atrativos aos usuários, em especial a Magistrados, Servidores, Terceirizados, Estagiários e Usuários da Justiça Estadual. O bem-estar resulta em maior possibilidade de ganhos de produtividade por parte desses usuários.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1. Informo que após analise da contratação atual, bem como devido ao quantitativo de reclamações recebidas pela fiscalização, essa área optou por realizar a licitação em lote unico, para a lanchonete do corredor " F " do Fórum da Capital.

10.2. Insta salientar que realizar a licitação da lanchonete visa permitir a participação de diferentes fornecedores, aumentando a competitividade. Com mais empresas concorrendo, há uma maior probabilidade de conseguir propostas mais vantajosas em termos de preço e qualidade.

10.3. Registra-se ainda que hoje temos 01(uma) lanchonete em pleno funcionamento no corredor " A " e com Contratação da lanchonete do corredor F, a presença de diferentes estabelecimentos, é possível atender a uma gama maior de preferências e necessidades dos usuários. Com isso aumentando a satisfação dos usuários, proporcionando-lhes mais opções de escolha.

10.4. Ademais verifica-se que a competição entre diferentes estabelecimentos pode estimular a inovação, levando à introdução de novos produtos e serviços. A presença de várias lanchonetes com diferentes especialidades pode resultar em um ambiente mais dinâmico e variado, atraindo mais clientes e melhorando a experiência gastronômica geral.

10.5. Registra-se que a gestão separada várias lanchonetes pode ser mais eficiente do que a gestão de um único contrato abrangendo todos os serviços de alimentação, uma vez que cada fornecedor pode focar em suas operações específicas, melhorando a coordenação e a

execução dos serviços.

10.6. Diante do exposto, realização da separação das lanchonetes é uma estratégia que pode trazer inúmeros benefícios para o Fórum da Capital, visto que tem como objetivo o aumento da competitividade, melhora a qualidade dos serviços, diversificar as opções para os usuários e reduz riscos operacionais. Com essa abordagem, o Forum pode garantir um serviço de alimentação mais eficiente, variado e satisfatório para todos os frequentadores do prédio.

11. Contratações Correlatas ou Interdependentes

11.1. Não há contratações correlatas ou interdependentes.

12. Alinhamento entre a Demanda e o Planejamento Estratégico da Instituição

12.1. A contratação pretendida colabora com a execução do objetivo estratégico, na medida em que propicia um ambiente de trabalho saudável, com acesso facilitado à serviço de alimentação, favorecendo uma melhor qualidade de vida e satisfação do público interno.

13. Adoção de Licitação por Lote ou por Itens

13.1. O procedimento ocorrerá em único lote, sendo ele:

LOTE UNICO		
Item	Local	Metragem
1	Lanchonete	28

14. Resultados Pretendidos

14.1 Melhorar a qualidade de vida dos magistrados, servidores, estagiários e prestadores de serviço do órgão, proporcionando maior comodidade e segurança para realização de lanches, além de otimização de tempo e ganhos ambientais evitando deslocamentos para outras lanchonetes.

14.2. Disponibilidade de lanches de boa qualidade, preços compatíveis com o mercado, próximo ao local de trabalho, em estrutura adequada, aos magistrados, servidores,

estagiários, prestadores de serviço, advogados, jurisdicionados e público em geral.

14.3. Utilizar o espaço físico existente e projetado para uso de lanchonete no Fórum da Capital, evitando que fiquem vazios ou subutilizados.

15. Providencias para a Adequação do Ambiente do Órgão

15.1. INFRAESTRUTURA TECNOLÓGICA E DE AR CONDICIONADO: Sem alteração em relação ao contrato atual.

15.2. INFRAESTRUTURA ELÉTRICA: Sem alteração em relação ao contrato atual.

15.3. ESPAÇO FÍSICO E LOGÍSTICA: Sem alteração em relação ao contrato atual.

15.4. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL: Não há necessidade de alteração.

15.5. ACESSO AOS SISTEMAS DE INFORMAÇÃO: Sem alteração em relação ao contrato atual.

15.6. CAPACITAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS DA CONTRATADA: Não haverá necessidade.

15.7. IMPACTO AMBIENTAL: separação dos resíduos na fonte geradora e procedimento de descarte de acordo com o programa de coleta seletiva do órgão.

15.8. IMPACTO NA EQUIPE DA ÁREA DEMANDANTE: Sem alteração em relação ao contrato atual.

15.9. IMPACTO DE MUDANÇAS DE PROCESSOS DE TRABALHO: Não se aplica.

15.10. OUTRAS PROVIDÊNCIAS: Não se aplica.

15.11. ESTRATÉGIA DE INDEPENDÊNCIA DO FORUM EM RELAÇÃO À CONTRATADA: Não haverá necessidade de elaborar estratégia de independência, uma vez que o objeto não necessita desse tipo de alocação por se tratar de contratação de serviços sem mão de obra exclusiva.

15.12. ESTRATÉGIA PARA TRANSIÇÃO E ENCERRAMENTO CONTRATUAL: Não haverá necessidade de a contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas no caso específico da contratação pretendida pela Administração, uma vez que as técnicas utilizadas são de domínio comum, conhecidas da grande maioria, senão de todas as empresas do ramo e não há propriedade intelectual a proteger.

15.13. ESTRATÉGIA DE CONTINUIDADE EM EVENTUAL INTERRUPÇÃO DO CONTRATO: Em caso de interrupção do contrato a Administração deverá realizar contratação por dispensa de licitação nos termos do inciso I, art. 75 da Lei 14.133/2021, visando manter o serviço até que seja realizada nova licitação.

15.14. RECURSOS MATERIAIS E HUMANOS NECESSÁRIOS À CONTINUIDADE DO NEGÓCIO: Não haverá necessidade de alteração.

15.15. INTERCORRÊNCIAS EM CONTRATOS ANTERIORES: O contrato anterior (Contrato n. 97/2023) foi rescindindo por decisão Presidencial .

15.16. É oportuno, salientar que a experiência acumulada pela fiscalização do modelo contratual anterior recomenda mitigar o grau de exigências regulatórias nele contidos, especialmente sobre preços, cardápio e quantitativo de mão-de-obra.

16. Possibilidade de Participação de Consorcio ou de Subcontratação do Objeto

16.1 Não será admitida a participação de empresas em regime de consórcio, pois a realidade do mercado demonstra que existem várias empresas especializadas na realização deste objeto.

16.2. A subcontratação do objeto não será permitida pois para o serviço proposto não há parcelas passíveis de subcontratação.

17. Classificação da Informação como Sigilosa

17.1. As informações referentes ao Estudo em questão não serão classificadas como sigilosas.

18. Analise de Riscos

18.1. Percebe-se, em toda contratação, alguns acontecimentos incertos que podem vir a impactar negativamente o projeto. O intuito do gerenciamento de riscos é o de minimizar os riscos e incertezas sobre a contratação, maximizando as oportunidades.

19. Declaração de Viabilidade da Contratação

19.1. Esta equipe de planejamento declara viável a CESSÃO ONEROSA DE USO DE

ESPAÇO PÚBLICO, destinado à implantação e exploração dos serviços de lanchonete.

19.2. Justificativa da Viabilidade

19.3. A viabilidade da presente contratação justifica-se, uma vez que a solução apontada atende plenamente às necessidades da Administração e está perfeitamente adequada ao mercado, visto que as condições e exigências previstas para o objeto não restringem a participação na licitação.

20. Risco da Aquisição

20.1. Foram mapeados os riscos (na contratação) referentes à disponibilidade orçamentária, prestação insuficiente dos serviços, atraso na contratação, conforme quadro abaixo:

IMPACTO	3	6	9
	2	4	6
	1	2	3
	PROBABILIDADE		

Aceitável – Explorar oportunidades	Aceitável com Risco/manter controles	Risco inaceitável – resposta imediata	Risco absolutamente inaceitável resposta imediata

Risco 01 – Não haver disponibilidade orçamentária			
Probabilidade:	(x1) Baixa	( ) Média	( ) Alta
Impacto:	((x) Baixo	( ) Médio	() Alto
Dano			
A contratação não gera ônus para o Tribunal de Justiça.			
Ação Preventiva		**Responsável**	
Buscar base no Planejamento Estratégico da Instituição.		Equipe de Planejamento da Contratação	
Ação de Contingência		**Responsável**	
Buscar remanejamento de valores previstos no orçamento anual.		Equipe de Planejamento da Contratação	
Risco 02 – Atraso na conclusão da contratação			
Probabilidade:	(x1) Baixa	( ) Média	( ) Alta
Impacto:	( ) Baixo	( ) Médio	(x4) Alto
Dano			
Não atendimento da contratação da Cessão de Uso no prazo necessário, prejudicará na Prestação Jurisdicionaria pois os Magistrados, Servidores e Usuários da Justiça terão de se deslocar em outro local para fazerem seus lanches.			
Ação Preventiva		**Responsável**	

Nomeação de maior número de servidores para apoiar a Equipe de Planejamento e Área Técnica.	Equipe de Planejamento da Contratação
Ação de Contingência	**Responsável**
Atuar diligentemente junto ao fornecedor para obtenção de toda documentação necessária.	Equipe de Planejamento e Setores envolvidos (Assessoria Técnico-Jurídica de Licitação, Divisão de Compras e Presidência)

Risco 03 – Prestação insuficiente dos serviços			
Probabilidade:	(x1) Baixa	( ) Média	( ) Alta
Impacto:	( ) Baixo	( ) Médio	(x9) Alto

Dano	
Serviços sendo prestados de forma insuficiente não atenderá às necessidades do Fórum da Comarca de Cuiabá-MT, podendo prejudicar na prestação Jurisdicionaria pois os Magistrados, Servidores e Usuários da Justiça deverão se deslocar fora do Prédio do Fórum da Capital para fazer seus lanches.	
Ação Preventiva	**Responsável**
Revisão de cada cláusula de obrigações da contratada e forma de prestação do serviço. Sugestão de penalidade pelo fiscal da contratação.	Equipe de Fiscalização
Ação de Contingência	**Responsável**
Estudar o grau de insuficiência e refletir sobre a vantajosidade na rescisão contratual e abertura de novo processo.	Equipe de Fiscalização

Risco 04 – Atraso no Início dos Serviços			
Probabilidade:	( ) Baixa	(x 2) Média	( ) Alta
Impacto:	( ) Baixo	(x4) Médio	( ) Alto

Dano	
Atraso no início da Cessão de Uso, poderá ocasionar uma prestação de serviços aos Jurisdicionados mais demorada, pois com a Cessão de uso em pleno funcionamento da Lanchonete os prestadores de serviços internos, terão menos tempo para fazer seus lanches no ambiente de trabalho, e retornado com maior rapidez aos seus afazeres.	
Ação Preventiva	**Responsável**
Acompanhar e avaliar se o espaço físico locado atende as necessidades da Lanchonete do Fórum da Capital.	Fiscal
Ação de Contingência	**Responsável**
Notificação no primeiro atraso e orientação a contratada sobre os problemas do atraso.	Equipe de Planejamento

Risco 05 – Problemas após a conclusão decorrentes de mal execução.			
Probabilidade:	( ) Baixa	(x2) Média	( ) Alta

Impacto:	( ) Baixo ( ) Médio (x9) Alto
Dano	
Prejuízos ao Fórum de Cuiabá.	
Ação Preventiva	**Responsável**
Fiscalização com acompanhamento mensal durante a execução.	Fiscal e Gestor do contrato
Ação de Contingência	**Responsável**
Aplicar penalidades previstas em contrato. Exigir correções com aplicação de multa.	Fiscal e Presidência do PJMT

21. Declaração da Viabilidade ou Não da Contratação

21.1. A contratação é plenamente viável por trazer maior qualidade no ambiente de trabalho, promovendo em último caso até a melhora no rendimento dos servidores, e sem custo ao erário.

21.2. A forma de contratação, via cessão onerosa de espaço público, é amplamente utilizado no estado brasileiro, com a chancela do processo licitatório.

21.3. Já a viabilidade econômica também encontra guarida quando o valor da cessão onerosa se encontra dentro dos valores de alugueres aplicáveis ao caso.

21.4. Por todo exposto, entendemos pela viabilidade da escolha da solução acima descrita como melhor forma de atender a presente demanda, e submetemos a presente a apreciação superior.

22. Equipe de Planejamento da Aquisição:

Nome	E-mail	Matrícula	Unidade
Cecilia Akerley Mansur Bumlai	cecilia.bumlai@tjmt.jus.br	7320	Gestão Infraestrutura
Wendel Ferreira César	wendel.cesar@tjmt.jus.br	7964	Gestão Infraestrutura

23. Elaborado por:

23.1. Servidor Sr. Wendel Ferreira César – Técnico Judiciário Administrador - Gestor Administrativo II.

24. Conclusão dos Gestores

24.1.Considerando a necessidade desta Cessão Onerosa que se pretende contratar, a solução que melhor atende às necessidades do Fórum de Cuiabá é a contratação de pessoa jurídica especializada na prestação de SERVIÇOS DE LOCAÇÃO DE ESPAÇO COM ÁREA DE APROXIMADAMENTE DE 28,00 m², PARA OS SERVIÇOS DE LANCHONETES DO FÓRUM DA CAPITAL.

24.2. Considerando as informações levantadas, sendo essa uma proposta de Cessão de Uso, se propõem que a contratação seja autorizada. Uma vez que se espera proporcionar aos Magistrados, Servidores e Usuários da Justiça um local apropriado para fazerem seus lanches sem ter de se deslocar do ambiente do serviços do Fórum da Capital.

24.3. O que se espera da presente contratação é a prestação de serviços de lanchonete com produtos de qualidade e com preços justos para os Magistrados, Servidores e Usuários da Justiça, fazerem seus lanches no prédio do Fórum da Capital.

Cuiabá, 27 de Abril de 2026.

WENDEL FERREIRA CESAR:7964

Assinado de forma digital por WENDEL FERREIRA CESAR:7964
Dados: 2026.05.22 17:41:35 -04'00'

(assinado digitalmente)

Wendel Ferreira Cesar
Gestor Administrativo 2