



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Campus Campo Novo do Parecis

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

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

Campo Novo do Parecis-MT, 20 de dezembro de 2023

1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

Número do processo SUAP: [23192.001432.2023-28](#)

Demandante: Campus Campo Novo do Parecis - Departamento de Administração e Planejamento.

Responsável: Jeferson de Jesus Novaes

Objeto: Concessão Administrativa de Uso de Espaço Físico, a título oneroso, para empresa especializada na exploração de serviços de Cantina/Lanchonete, voltada ao fornecimento de lanches e refeições, nas dependências do IFMT Campus Campo Novo do Parecis.

Fundamentação Legal: Lei 14.133/21

Classificação do objeto: Concessão Administrativa de Uso de Espaço Físico, a título oneroso.

Modalidade: Pregão Eletrônico.

2 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O IFMT Campus Campo Novo do Parecis fica situado a aproximadamente 12 km do município de Campo Novo do Parecis. O Campus também conta com cursos de ensino médio integrado. Ou seja, boa parte dos discentes e servidores ficam integralmente no campus, mesmo o campus possuindo restaurante que fornece almoço e lanches (voltados prioritariamente aos discentes), a comunidade acadêmica fica sem acesso a outros pontos de refeições próximos, o que gera a necessidade de outra opção para refeições durante o período de funcionamento.

A concessão trata do uso de espaço físico de 47,67 m² destinado exclusivamente ao serviços de cantina/lanchonete, para atendimento aos servidores, alunos, terceirizados e público em geral, sem que tenham a necessariamente deslocar-se para fora do Campus durante as jornadas de estudo ou trabalho, o que proporciona maior controle de entrada e saída, evita riscos de deslocamentos e otimiza o uso do tempo.

Objetivos da aquisição/contratação:

Disponibilidade de cantina/lanchonete para oferecer produtos de qualidade e cardápio diversificado, com opções de lanches para atender a comunidade escolar.

3 DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO

O serviço deverá ser prestados por empresa especializada no ramo, devidamente regulamentada e autorizada pelos órgãos competentes, em conformidade com a legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

A demanda do Campus tem como base as seguintes características:

Quantitativo de usuários internos: 791

633 alunos do período diurno, 109 servidores e 49 terceirizados.

Horário mínimo de funcionamento: 2ª a 6ª das 7h às 17h.

Não há especificações que restrinjam a competitividade de mercado.

CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

O objeto classifica-se como Concessão Administrativa de Uso de Espaço Físico, a título oneroso.

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

O prazo para o início dos serviços é de 30 (trinta) dias, a contar da assinatura do contrato.

As empresas deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de Comprovação de registro vigente no órgão de vigilância sanitária.

O critério de julgamento da licitação será o MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO OFERTADO SOBRE A TABELA DE ALIMENTOS OBRIGATÓRIOS.

O percentual de desconto ofertado sobre a tabela de alimentos obrigatórios será aplicado em todos os produtos contidos na tabela, durante toda a vigência do contrato, passível apenas de eventuais reajustes pelo IPCA.

Os preços dos produtos referente a tabela obrigatória, após homologação do certame, poderão ser arredondados para baixo a critério da Concessionária a fim de facilitar a execução do objeto.

Os demais itens comercializados deverão seguir o preço de mercado, de modo a não compensar o desconto obrigatório dos itens da tabela mínima.

O fiscal do contrato, a ser designado pela Administração, acompanhará durante toda a vigência do contrato a adequação dos preços praticados pela cantina, seja os itens com ou sem desconto.

SUBCONTRATAÇÃO

Não será permitido.

GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

Poderá ser exigida, conforme descrito em Termo de Referência.

VISTORIA

Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira em horário a ser previamente agendado.

A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

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, 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)

MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Tabela de valores dos alimentos obrigatórios				
Item	Produto	Descrição	Quantidade	Preço Médio Unitário (R\$)
1	Água mineral sem gás	Garrafa pet	500ml	R\$ 3,36
2	Água mineral com gás	Garrafa pet	500ml	R\$ 3,99
3	Café comum	Copo	100ml	R\$ 1,75
4	Café com leite	Copo	200ml	R\$ 2,92
5	Fruta <i>in natura</i>	No mínimo 2 opções diferentes por dia	1 unidade	R\$ 3,92
6	Suco natural de frutas	Copo	300ml	R\$ 6,89
7	Suco de polpa de frutas	Copo	300ml	R\$ 5,59
8	Sanduíche natural	Mínimo de 2 opções de recheio por dia – peso mínimo	1 unidade	R\$ 6,98

		de 200g		
9	Misto quente	Queijo e presunto – peso mínimo de 100g	1 unidade	R\$ 7,25
10	Ovos mexidos ou omelete	2 ovos e demais ingredientes	1 porção	R\$ 12,14
11	Pão de queijo	Peso mínimo de 100g	1 unidade	R\$ 5,84
12	Salgado assado	Mínimo de 2 opções de recheio por dia – peso mínimo de 120g	1 unidade	R\$ 7,00
13	Tapioca recheada	Mínimo de 2 opções de recheio por dia – peso mínimo de 200g	1 unidade	R\$ 15,50
Valor Global				R\$ 83,13

A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

- A efetivação da concessão dar-se-á após assinatura do contrato.
- A concessionária deverá recolher mensalmente até o 5º (quinto) dia útil do mês o valor referente a taxa de ocupação, conforme estabelecido neste estudo e no Termo de Referência.
- Ao receber o contrato assinado no endereço de e-mail indicado na Proposta Comercial, a concessionária deverá, imediatamente, acusar o recebimento e indicar o Preposto.
- O Concedente designará formalmente representante para acompanhamento e fiscalização da execução do contrato.
- Os serviços terão sua execução iniciada no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados da assinatura do contrato.
- Na hipótese de sobrevirem fatos retardadores da execução, o prazo de conclusão estabelecido no caput poderá ser prorrogado, a critério do concedente, mediante solicitação formal motivada encaminhada pelo Preposto da Concessionária.
- A execução dos serviços deverá ser realizada em dias e horários de expediente no órgão, salvo em caso de autorização expressa do concedente.
- O Preposto da Concessionária deverá, durante o período da execução do contrato, estar em condições de realizar vistoria diária do local a fim de dirigir os trabalhos, verificar a ocorrências, receber dos fornecedores os insumos adquiridos, tomar conhecimento imediato de eventuais fatos que prejudiquem a execução do contrato, dentre outras ações gerenciais necessárias .
- Na ocorrência de irregularidades durante a execução do objeto, serão aplicadas as Sanções Administrativas previstas no Termo de Referência.
- A concessionária deverá possuir e manter valido e fixado em local visível alvará da vigilância sanitária durante toda a vigência do contrato.
- A concessionária deverá manter cardápio mínimo, conforme estabelecido em Termo de Referência.
- Qualquer produto não listado no cardápio mínimo deverá ser submetido à avaliação do IFMT *Campus* Campo Novo do Parecis antes de ser comercializado.
- Os cardápios deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido.
- Durante o pré-preparo, preparo e comercialização dos alimentos e bebidas, a concessionária deverá atender aos regulamentos específicos publicados pela Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA) que estabelecem as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF). A legislação mais geral e abrangente que deverá ser observada é a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, não excluindo a necessidade de atender a outras legislações e normativas vigentes.
- Os lanches e refeições deverão ser preparados levando em consideração os padrões de qualidade exigidos em legislação, nesse instrumento e no termo de referência.
- O armazenamento da matéria prima utilizada para preparação dos lanches e refeições, bem como utensílios e descartáveis devem seguir os padrões estabelecidos na legislação e normativos vigentes.
- Para a perfeita execução dos serviços, a Concessionária deverá disponibilizar todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários à prestação do serviço, nas quantidades suficientes ao público usuário, promovendo sua substituição quando necessário.
- Os equipamentos, móveis e utensílios da cantina deverão atender às exigências das legislações e normativas vigentes.
- Os funcionários da concessionária deverão apresentar-se em condições que atendam às legislações e normativos vigentes.
- A manutenção diária das instalações, tais como: higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e de todas dependências, é de inteira responsabilidade da Concessionária.
- A manutenção, conservação e reparos da rede hidráulica e elétrica no ambiente objeto da concessão é de responsabilidade da Concessionária.
- A Concessionária deverá responsabilizar-se pelo acondicionamento interno e externo dos resíduos, até que

sejam coletados.

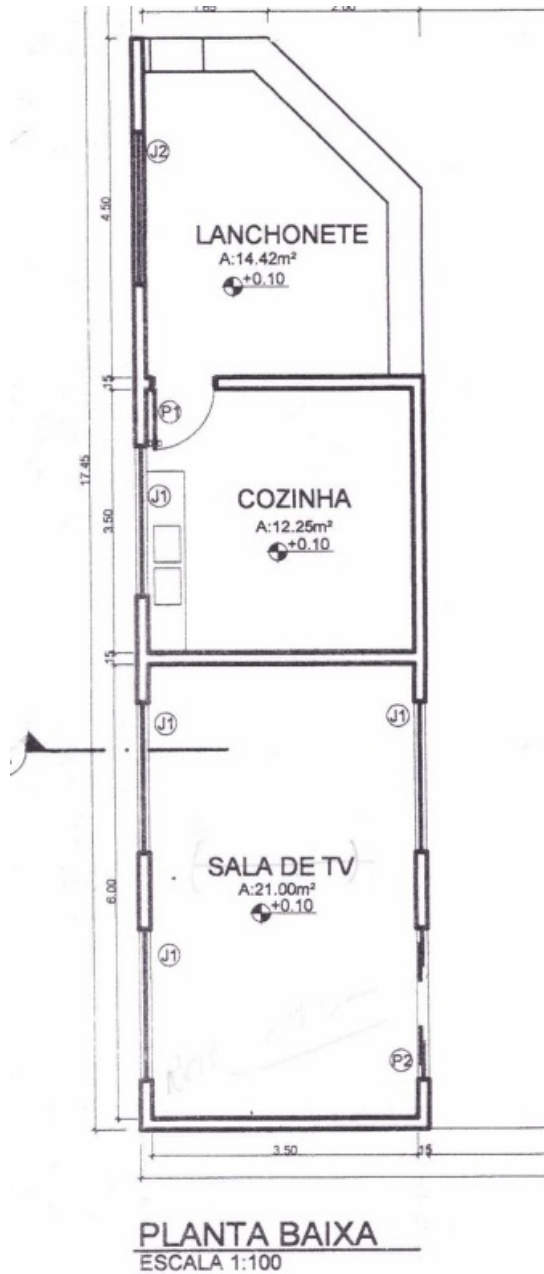
- O lixo deverá ser disposto adequadamente em recipientes de fácil limpeza, providos com tampas acionadas por pedal, e em sacos plásticos. A retirada do lixo bem como o encaminhamento e destino para coleta em dias específicos são de responsabilidade da Concessionária.
- Refeições leves são opcionais. Caso sejam vendidas, devem ser confeccionadas no mesmo dia, como, por exemplo, saladas cruas e cozidas (desde que atendidas as normas de desinfecção), carnes grelhadas (carne vermelha, frango, peixe, etc.), arroz ou massas, feijão, guarnições, atendendo às exigências estabelecidas na legislação e normativos vigentes.
- Poderá ser fornecido lanches em embalagens descartáveis para transporte, com opção de talheres e guardanapos descartáveis quando necessário.
- Qualquer substância alimentícia não poderá ser exposta à venda a não ser que devidamente protegida contra poeira, insetos e outras formas de deterioração. No acondicionamento ou embalagem não poderá haver contato direto dos alimentos com jornais, papéis coloridos ou filmes plásticos usados ou qualquer invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes
- A concessionária deverá possibilitar aos clientes formas diversas de pagamento, no mínimo em dinheiro, PIX, e nos cartões de débito e crédito.
- A concessionária deverá realizar a comercialização de salgados assados e lanches naturais, água, cafés, sucos naturais, sorvetes e picolés, entre outros, com preços compatíveis com o de mercado.
- Nos preços cotados deverão estar incluídas todas as despesas diretas e indiretas relacionadas com a prestação dos serviços, tais como: custos com aquisição de matéria prima (alimentos) e pagamento de mão-de-obra, incluídos os encargos sociais e trabalhistas; depreciação dos equipamentos, instrumentos, ferramentas e máquinas necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos; impostos; taxas e quaisquer outras despesas necessárias à realização dos serviços. O lucro da licitante, da mesma forma, deverá estar considerado nos preços unitários.
- A tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovada pela Concedente, deverá ser afixada em lugar visível, com os preços atualizados. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
- É admitido o REAJUSTE dos preços dos alimentos, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data de apresentação da proposta no Pregão Eletrônico. Será utilizado como parâmetro para cálculo do reajuste dos alimentos o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) - Índice geral - divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).
- Caberá à Concessionária a solicitação do reajuste, que deverá vir acompanhada da justificativa, assim como do cálculo dos valores a serem reajustados, de acordo com o IPCA, conforme descrito no subitem anterior.
- A solicitação será analisada pelo concedente, que aprovará a mesma, caso esteja de acordo, ou solicitará correções, se for o caso.
- As alterações decorrentes de Reajustes do contrato serão formalizadas por meio de apostilamento.
- Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será opcional o funcionamento da cantina/lanchonete, por período mínimo de 2 (duas) horas por dia, podendo esta condição ser modificada em acordo com a fiscalização do IFMT *Campus* Campo Novo do Parecis.
- O Campus Campo Novo do Parecis poderá solicitar o funcionamento da Cantina fora do horário de atendimento normal, em caráter excepcional, durante eventos realizados aos sábados, domingos e/ou feriados (como formaturas), onde será solicitado funcionamento da Cantina mediante solicitação do Gestor do Contrato, com no mínimo 24 horas de antecedência.
- Não será permitida colocação de propagandas comerciais por parte da contratada nas paredes ou na área de consumo. A concessionária poderá fixar cartazes no ambiente da cantina, desde que autorizado pela assessoria de comunicação da contratante e nos locais que essa determinar, por intermédio do fiscal de contrato do IFMT *Campus* Campo Novo do Parecis.
- É vedado o fornecimento dos seguintes produtos na Lanchonete:
 - a) todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;
 - b) todo e qualquer tipo de tabaco;
 - c) todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico;
 - d) todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado a alimentação e bebida (chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e produtos similares).
- Na cantina é expressamente vedado:
 - a) Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
 - b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
 - c) Comercialização e publicidade de bebidas alcoólicas;
 - d) Comercialização e publicidade de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
 - e) Comercialização e publicidade de todo e qualquer tipo de medicamento;
 - f) Publicidade e propaganda de alimentos que não estejam na lista de cardápio mínimo, sem prévia autorização da Contratante;

- g) Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
- h) Permanência de animais de qualquer espécie.

- É proibido no interior da Cantina:

- a) Fumar;
- b) Permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais;
- c) Ter em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares).

- Área:



-
- Local:



- Taxa de Energia Elétrica:

Consumo últimos 12 meses: R\$ 330.704,63 (Trezentos e trinta mil setecentos e quatro reais e sessenta e três centavos).

Consumo médio mensal: R\$ 27.558,71 (Vinte e sete mil quinhentos e cinquenta e oito reais e setenta e um centavos).

Percentual sobre o valor de energia: 1% (Um por cento).

Valor mensal referente consumo de energia: R\$ 275,58 (Duzentos e setenta e cinco reais e cinquenta e oito centavos).

A critério da gestão do Campus poderá ser instalado padrão para medição da energia elétrica utilizada no espaço, a ser comunicado previamente a concessionária.

- Taxa de ocupação de imóvel: R\$ 1.400,54 (Mil e quatrocentos reais e cinquenta e quatro centavo), conforme consta no [PARECER Nº 46/2023 - RTR-EINFRA/RTR-DSPLAN/RTR/IFMT](#)

TAXA ÚNICA DE CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO DA CANTINA, somados os custos de energia elétrica e ocupação de imóvel, com reajuste anual a ser utilizado como índice do IGP-M.

R\$ 1.676,12 (Mil seiscentos e setenta e seis reais e doze centavos).

Estão inclusos no valor referente a taxa única de concessão a utilização de água e internet.

LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

Instituto Federal de Mato Grosso – Campus Campo Novo do Parecis - MT 235 Km 12, s/n - CEP: 78360-000 - Campo Novo do Parecis/MT Telefone: (65) 3382-6214.

4 LEVANTAMENTO DE MERCADO E ESTRATÉGIAS DA CONTRATAÇÃO

Solução 1 -

Concessão de uso onerosa. Estratégia comum aos órgãos da administração pública.

Solução 2 -

Contratação dos serviços de forma terceirizada. Tal solução geraria custos desnecessários a instituição.

5 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Disponibilidade de fornecimento de lanches e refeições de qualidade e diversificados de forma a atender a comunidade escolar do Campus.

6 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Item	Descrição	CATSER	Unidade	Quantidade	Valor Estimado Total	Percentual de Desconto
1	Concessão Administrativa de Uso de Espaço Físico, a título oneroso, para empresa especializada na exploração de serviços de Cantina/Lanchonete, voltada ao fornecimento de lanches e refeições, nas dependências do IFMT Campus Campo Novo do Parecis.	341540	Serviço	1	R\$ 83,13	

7 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$ 83,13 (Oitenta e três reais e treze centavos). Conforme pesquisa de preços e planilha estimativa, anexas ao processo de contratação.

8 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Trata-se de um único item não sendo possível o parcelamento.

9 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Serviço de manutenção e reparos no ambiente que será utilizado.

10 PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

Não consta no PAC por tratar-se de uma concessão onerosa, ou seja, é uma contratação que gera receita a Administração e não custo/investimento.

11 RESULTADOS PRETENDIDOS

Ter disponibilizado no Campus local com mais opções de lanches, refeições e outros produtos alimentícios de qualidade e diversificados de modo a satisfazer as necessidade da comunidade acadêmica.

12 PROVIDÊNCIAS DA ADMINISTRAÇÃO

Emissão de portaria de fiscalização. Consulta as certidões da empresa. Emissão de contrato.

13 IMPACTOS AMBIENTAIS

Não foram identificados impactos diretos pela oferta deste serviço. No entanto a empresa contratada deve dar a destinação correta aos possíveis resíduos decorrente da prestação dos serviços.

14 CONCLUSÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 9º da IN 58/2022, da SEGES/ME.

JEFERSON DE JESUS NOVAES

Demandante - Presidente da Equipe de Planejamento

DEBORAH MILANI PAVAO

Membro Técnico da Equipe de Planejamento

ELVIRA DE AVILA DEL BARCO SANTOS

Membro Administrativo da Equipe de Planejamento

15 APROVAÇÃO DO ORDENADOR DE DESPESAS

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

TIAGO ALQUAZ MATIAS

Direção-Geral
Ordenador de Despesas do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
PORTARIA 3.201/2022 - RTR-SRDA/RTR-CG/RTR-GAB/RTR/IFMT

Documento assinado eletronicamente por:

- Jeferson de Jesus Novaes, ADMINISTRADOR, em 20/12/2023 13:19:48.
- Elvira de Avila Del Barco Santos, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 20/12/2023 13:43:52.
- Deborah Milani Pavao, NUTRICIONISTA-HABILITACAO, em 20/12/2023 13:52:35.
- Tiago Alquaz Matias, DIRETOR(A) GERAL - CD0002 - CNP-DG, em 20/12/2023 15:30:24.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 10/11/2023. 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: 609828

Código de Autenticação: 7474937cc5

