

INST.FED.DE MATO GROSSO/CAMPUS CUIABÁ - MT

Estudo Técnico Preliminar 10/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23194.001135.2025-24

2. Descrição da necessidade

2.1. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - Campus Cuiabá "Cel. Octayde Jorge da Silva" conta atualmente com aproximadamente 1.852 (mil oitocentos e cinquenta e dois) alunos matriculados no período integral e 1.441 (mil quatrocentos e quarenta e um) alunos matriculados no período noturno, 268 (duzentos e sessenta e oito) professores e 102 (cento e dois) técnicos administrativos, além de funcionários terceirizados para serviços de vigilância, limpeza e conservação, motoristas, recepcionistas, entre outros, em 3 (três) períodos.

2.2. Este Campus Cuiabá oferece à comunidade o total de 7 (sete) Cursos de Nível Técnico Integrado ao Ensino Médio com execução em período integral (matutino/vespertino), 4 (quatro) Cursos de Nível Técnico Subsequente com execução no período noturno, 13 (treze) Cursos de Nível Superior, em sua maioria, com execução em período noturno, além de cursos de pós-graduação. Destaca-se que a maioria dos alunos matriculados mora em bairros distantes, o que impossibilita seu deslocamento até sua residência para fazer as refeições. Além disso, muitos não dispõem de condições financeiras para arcar com esse deslocamento diário.

2.3. A Lei nº 9.394/1996, Lei de Diretrizes da Educação Nacional - LDB, nos seus Art. 2º e 3º estabelece a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, dentre os quais, a igualdade de condições para o acesso e permanência na escola.

2.4. A cantina deverá oferecer produtos alimentícios, tais como, lanches, sucos, sorvetes e produtos congêneres, sempre visando a manutenção da excelência no atendimento e a oferta de produtos com valores acessíveis aos estudantes, servidores e comunidade em geral, contribuindo com a facilitação de acesso aos serviços ofertados sem a necessidade de deslocamento a outros locais fora dos limites desta Instituição.

2.5. Desta forma, ao tomar como referência a realidade atual de seu funcionamento, com a concessão administrativa de uso, a título oneroso, pretende-se que a qualidade seja sempre vista em primeiro plano, se harmonizando, invariavelmente, com a visão acadêmica e de vivência a fim de atender as demandas da comunidade interna e sociedade em geral que por ventura vir a utilizar dos serviços prestados por esta Instituição.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Administração e Planejamento	Anna Carla Acosta Santos

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Por ocasião da assinatura do contrato a empresa deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário (caso legalmente necessário). Tais comprovações se darão apenas no momento de assinatura do contrato, bastando para a habilitação a emissão de declaração de compromisso por parte da licitante. Este requisito é fundamentado pela IN 05 de 26 de maio de 2017 MPOG/SEDES, no ANEXO VII-B, ITEM 2.2, que diz que: "Exigências de comprovação de propriedade, apresentação de laudos e licenças de qualquer espécie só serão devidas pelo vencedor da licitação; dos proponentes poder-se-á requisitar tão somente declaração de disponibilidade ou de que a empresa reúne condições de apresentá-los no momento oportuno".

4.2. A CESSIONÁRIA deverá realizar quaisquer adaptações necessárias à obtenção dos alvarás, sem ônus para CEDENTE.

4.3. A CESSIONÁRIA, além de obedecer todas as leis e normas vigentes de licitação, deverá obedecer em especial:

4.3.1. Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 24 de agosto de 1977.

4.3.2. Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 25 de dezembro de 1977.

4.3.3. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, 1969. Ministério da Saúde.

4.3.4. Portaria nº 1.428 de 26 de novembro de 1993, Ministério da Saúde (DOU de 02/12/93).

4.3.5. Portaria nº 58, Ministério de Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária, de 17 de maio de 1993. Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 31 de maio de 1993.

4.3.6. Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003, ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, D.O. U. – Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 09 de julho de 2003.

4.3.7. Resolução – RDC nº 218, de 29 de julho de 2005.

4.3.8. Resolução nº 12 de 1978, Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), D.O.U. - Diário Oficial da União. Poder Executivo, de 24 de julho de 1978.

4.3.9. Resolução RDC nº 216, ANVISA, de 15 de setembro de 2004.

4.3.10. Portaria nº 518, de 25 de março de 2004, Ministério da Saúde, de 26 de março de 2004.

4.3.11. Portaria nº 24 de 29 de dezembro de 1994. PCMSO – Nova redação dada pela NR- 7, Secretaria de Segurança e Medicina do Trabalho.

4.4. A ausência de citação de lei, decreto, regulamento, norma ou quaisquer dispositivos legais ou regulamentadores não implica em redução de responsabilidade da CESSIONÁRIA, tampouco desobriga esta do cumprimento das mesmas.

4.5. Respeitados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, a CESSIONÁRIA deverá adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental no fornecimento na execução dos serviços e no fornecimento de insumos, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

4.6. A CESSIONÁRIA deverá assumir as seguintes práticas de sustentabilidade:

4.6.1. Uso racional da água;

4.6.2. Gestão de resíduos sólidos;

4.6.3. Gestão energética eficiente;

4.6.4. Conforme dispõe o Capítulo III, art. 5º, inciso III da Instrução Normativa/MPDG n.º01, de 19 de janeiro de 2010, caso se aplique, os bens deverão ser preferencialmente acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento.

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

4.8. O serviço é enquadrado como continuado considerando a Portaria IFMT Nº 2.899, de 14 de maio de 2025, que dispõe sobre os serviços cuja interrupção possa comprometer a continuidade das atividades da Administração e cuja necessidade de contratação deva estender-se por mais de um exercício financeiro e continuamente, sob pena de prejuízo ou dano à Administração, e resolve, em seu Art. 1º, inciso XVII declarar como prestação de serviço de execução contínua o serviço de fornecimento de alimentação.

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

4.10. O prazo para o início dos serviços **é de até 15 (quinze) dias corridos**, a contar da assinatura do contrato.

4.11. As empresas deverão comprovar, ainda, a qualificação prevista além de alvarás e licenças necessários para o funcionamento.

4.12. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a CESSIONÁRIA.

4.13. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no serviço prestado, de modo a representar o valor total a ser pago, não devendo constar na proposta qualquer referência de desconto sobre o preço de outros concorrentes.

4.14. Os valores ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.15. O prazo de validade das propostas será de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da abertura deste Pregão, independentemente de não consignarem prazo de validade ou de consignarem prazos inferiores a este, salvo se o licitante oferecer prazo superior, ocasião em que este prevalecerá.

4.16. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

4.16.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa CESSIONÁRIA ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

SUBCONTRATAÇÃO

4.17. Não será permitido a subcontratação do objeto contratual.

GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

4.18. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas seguintes razões:

4.18.1. Não se trata de obra de engenharia;

4.18.2. Não há dedicação exclusiva de mão de obra;

4.18.3. A exigência de garantia contratual não é obrigatória, sendo mais aplicável a contratos complexos, com maior risco de descumprimento pela CESSIONÁRIA, incluindo os casos mais suscetíveis de reclamações trabalhistas.

VISTORIA

4.19. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09h00 horas às 16h00 horas, até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

4.20. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.21. A visita técnica deverá ser agendada com o Gerência de Manutenção e Logística – GML, através do e-mail gml.cba@ifmt.edu.br.

4.22. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria..

4.23. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.24. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o Contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.25. A CESSIONÁRIA será responsável pelo uso da área para exploração de cantina/lanchonete nas dependências do Campus Cuiabá - “Cel. Octayde Jorge da Silva”, dando preferência às preparações mais saudáveis.

4.26. A contratação em questão objetiva o fornecimento de sanduíches, salgados, tortas doces e/ou salgadas, sobremesas e congêneres, além de bebidas, **de forma pronta e transportada**, o que implica que toda a operacionalização, como compra e estocagem de matéria-prima, o preparo, o transporte e a distribuição dos alimentos prontos para o consumo serão de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA.

4.27. A cantina/lanchonete se destinará, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas no CONTRATO, sendo que qualquer outra atividade deverá ser autorizada pelo IFMT – Campus Cuiabá.

4.28. A cantina/lanchonete deverá atender ao público visitante, sem subsídio financeiro, obedecendo todos os critérios estabelecidos para a prestação do serviço, constantes neste Instrumento.

4.29. A execução dos serviços referentes à cantina/lanchonete deverá ser iniciada em no máximo 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, nos seguintes horários:

4.30. O horário de funcionamento da cantina/lanchonete será de 7:00 às 22:00 horas, de segunda a sexta-feira e de 07:00 às 11:00 horas aos sábados, devendo a CESSIONÁRIA manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado.

4.30.1. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, apenas após acordo entre CEDENTE e CESSIONÁRIA.

4.30.2. Poderá haver, de forma extraordinária, funcionamento aos domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela CEDENTE, devendo haver comunicação à CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis.

4.31. Das recomendações gerais quanto a funcionários e funcionamento da cantina/lanchonete:

- 4.31.1.** O número mínimo de funcionários deverá ser determinado pela CESSIONÁRIA e aprovado pela CEDENTE, de modo que se faça possível o cumprimento de todas as exigências e determinações quanto da qualidade dos serviços.
- 4.31.2.** Deverá ser alocado para trabalhar um empregado exclusivamente no caixa, o qual, no momento em que estiver desempenhando a referida função, não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos e ainda, deverá evitar transitar na área interna do balcão de atendimento ao cliente.
- 4.31.3.** Todos os funcionários da CESSIONÁRIA deverão ser credenciados junto ao IFMT – Campus Cuiabá, sendo permitida a entrada apenas para estes.
- 4.31.4.** Todos os funcionários da CESSIONÁRIA deverão estar devidamente uniformizados, bem como, deverão utilizar equipamentos de proteção individual e de segurança alimentar conforme as normas vigentes.
- 4.31.5.** Todos os funcionários deverão realizar os serviços em perfeitas condições de saúde e de asseio.
- 4.31.6.** Todos os funcionários deverão passar por inspeção médica periódica a cada 6 (seis) meses ou conforme disposições regulamentares.
- 4.31.7.** A CESSIONÁRIA deverá cumprir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, preparo e acondicionamento a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial dos produtos vendidos na cantina.

4.32. Espaço físico destinado à cantina/lanchonete:

- 4.32.1.** Deverá ser implantada em área TOTAL de 109,97 m², onde deverá ser realizada a implantação dos materiais/equipamentos da cantina/lanchonete com espaço restante para disposição de mesas e cadeiras nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Cuiabá “Cel. Octayde Jorge da Silva”,
- 4.32.2.** A CESSIONÁRIA deverá atender às recomendações de ergonomia e acessibilidade: NBR 9050, NR 17, dentre outras normas que assegure a adequada estrutura para atender ao público, com mesas fixas, com no mínimo 20 cadeiras giratórias.
- 4.32.3.** A estrutura do local **não dispõe** de espaço próprio, equipamentos, materiais e utensílios para a produção dos alimentos (sanduíches, salgados, tortas doces e/ou salgadas, sobremesas e congêneres) a serem disponibilizados na cantina. Desta forma, fica a cargo da CESSIONÁRIA a disponibilização dos equipamentos e mão de obra necessários para esta produção, caso entender vantajoso.
- 4.32.4.** Qualquer alteração, ampliação ou diversificação no local concedido deverá ser realizado com prévia autorização da CEDENTE e, sempre que necessário ou exigido por esta, a CESSIONÁRIA deverá demonstrar o dimensionamento físico necessário para supostas ampliações, bem como o programa dos investimentos propostos.
- 4.32.4.1.** Os valores referentes aos gastos da CESSIONÁRIA para a adequação do imóvel no que tange as benfeitorias úteis e necessárias, autorizadas pela CEDENTE, **PODERÃO** ser descontados do valor referente à utilização do espaço, mediante acordo escrito a ser formalizado entre a CEDENTE e a CESSIONÁRIA.
- 4.32.4.2.** Às benfeitorias voluptuárias não caberá qualquer espécie de compensação.
- 4.32.4.3.** A realização de adaptação da área não poderá interferir nas atividades das demais dependências do IFMT – Campus Cuiabá.
- 4.32.5.** Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis instalados, fixados ou incorporados ao espaço concedido, destinados ao uso na prestação dos serviços advindos desta contratação permanecerão de propriedade da CESSIONÁRIA.
- 4.32.5.1.** A CESSIONÁRIA indicará, precisamente, todos os bens móveis de seu uso, em relação a ser apresentada ao IFMT – Campus Cuiabá, por ocasião da assinatura do contrato e, durante sua vigência, deverá ser atualizada sempre que se fizer necessário.

4.32.6. A área destinada à Cantina destinar-se-á, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas neste Instrumento. Qualquer outra atividade deverá ser autorizada previamente pela CEDENTE.

4.32.7. A CESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelos reparos, manutenções, consertos e demais atividades de conservação das redes de instalações internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás, se houver) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

4.32.7.1. Comunicar por escrito à CEDENTE qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

4.32.7.2. Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra(s) nova(s), em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

4.32.8. Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do contrato será de responsabilidade da CESSIONÁRIA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

4.32.9. A CESSIONÁRIA responderá por quaisquer danos causados a infraestrutura física, sob sua responsabilidade, independentemente de dolo ou culpa, que tenham sido provocados por seus profissionais e /ou terceiros.

4.32.10. A qualquer momento do contrato a Fiscalização poderá realizar vistoria no espaço concedido.

4.32.11. A Fiscalização poderá requerer, a qualquer momento, a manutenção das instalações que apresentem defeitos, avarias ou danos.

4.32.12. Finda a concessão administrativa de uso, a CEDENTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da CESSIONÁRIA, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a concessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CEDENTE.

4.33. Na cantina/lanchonete é expressamente vedado:

4.33.1. Utilização de equipamentos que utilizem gás GLP;

4.33.2. Utilização de alto-falante e/ou congênere que produzam sons ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;

4.33.3. A guarda, depósito e/ou comercialização de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;

4.33.4. Comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros;

4.33.5. Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;

4.33.6. Divulgação de materiais pornográficos e afins;

4.33.7. Propagandas político-partidárias e congêneres;

4.33.8. Veiculação de anúncios e/ou textos discriminatórios;

4.33.9. Demais vedações legais e regulamentares.

4.34. Do cardápio mínimo

4.34.1. Só poderão ser colocados à venda ou expostos ao consumo, alimentos próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

4.34.1.1. Estejam em perfeito estado de conservação e dentro do prazo de validade;

4.34.1.2. Por sua natureza, composição e circunstância de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspectos repugnantes.

4.34.2. Para dar opções de escolha, o cardápio mínimo deverá ser elaborado com alimentos tradicionais e naturais, conforme sugestão das tabelas abaixo:

ALIMENTOS	
PRODUTOS	MEDIDA MÍNIMA (GRAMAS)
Salgados assados e folhados variados – Mínimo de 8 (oito) tipos diferentes	250 g
Salgados fritos – Mínimo de 2 (dois) tipos diferentes	250 g
Pão Francês com manteiga – normal ou na chapa	-
Pão Francês com ovo	-
Misto quente/frio	100 g
Sanduíches naturais (frios ou quentes)	100 g
Cachorro-quente	150 g
Torta salgada - pedaço	150 g
Salada de frutas – copo ou pote	250 g

BEBIDAS	
PRODUTOS	MEDIDA MÍNIMA
Água Mineral s/ gás - garrafa	497 ml
Água Mineral c/ gás - garrafa	497 ml
Água de coco esterilizada - TP	200 ml
Bebida láctea UHT TP – Sabor Chocolate	200 ml
Café preto xícara (sem açúcar) - Tipo Tradicional	180 ml
Café c/ leite xícara (s/ açúcar) - Tipo Tradicional	180 ml
Suco natural copo (sabores)	300 ml
Suco natural copo (sabores)	500 ml
Suco polpa copo (sabores)	300 ml
Suco polpa copo (sabores)	500 ml
Refrigerante lata (sabores) - comuns, diet, light, zero	220 ml
Refrigerante lata (sabores) - comuns, diet, light, zero	350 ml
Refrigerante (sabores) - comuns, diet, light, zero	1 L
Refrigerante (sabores) - comuns, diet, light, zero	2 L

4.34.3. Dentre os alimentos componentes do cardápio mínimo da lanchonete deverão estar inclusas opções destinadas a pessoas com necessidades específicas relacionadas à alimentação: doença celíaca, diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite e opções para vegetarianos.

4.34.4. A CESSIONÁRIA poderá incrementar o cardápio mínimo com itens alheios à relação supramencionada (observando as vedações elencadas no item 4.33. deste instrumento) com as seguintes sugestões:

4.34.4.1. Doces: sobremesas variadas, bombons variados, biscoitos variados, barras de cereais, balas e doces diversos, sorvetes variados, açaí com condimentos etc.

4.34.4.2. Salgados: salgadinhos de milho assados(sabores variados), biscoitos integrais etc.

4.34.4.3. Bebidas: refrigerantes de baixa caloria, bebidas mistas (de guaraná, açaí e ginseng ou derivados), preparados de café etc.

4.34.4.4. Para os itens incrementados pela CESSIONÁRIA, os preços praticados deverão ser previamente aprovados pela CEDENTE, que avaliará a tabela de acordo com os valores médios de mercado locais.

4.34.5. A CEDENTE poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e sua imagem.

4.34.6. Não será permitida em nenhuma hipótese a venda de bebidas alcoólicas e cigarros na cantina /lanchonete.

4.34.7. As bebidas preparadas deverão ser servidas em recipiente fornecido pela CESSIONÁRIA sem adição de açúcar ou adoçantes, os quais devem ser disponibilizados em sachês ou embalagens próprias, para consumo opcional pelos usuários.

4.34.7.1. A adição de açúcar ou adoçante apenas poderá ser realizada na preparação de bebidas caso autorizada pelo público consumidor no momento de sua preparação.

4.34.8. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentar-se em perfeitas condições de preservação, garantindo o bem-estar da comunidade e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da CEDENTE, podendo ser fiscalizado pelos Órgãos competentes da Saúde e da Vigilância Sanitária.

4.34.9. Os funcionários da cantina/lanchonete deverão utilizar sempre garfos, pegadores de alimentos e guardanapos de papel para manusear os alimentos.

4.34.10. Os ingredientes necessários para o preparo dos lanches deverão ser de boa qualidade, de procedência conhecida e dentro do prazo de validade.

4.35. Dos preços a serem praticados na cantina/lanchonete:

4.35.1. A tabela de preços praticados **deverá ser exposta para os usuários em local visível a todos e previamente aprovada pela CEDENTE**, podendo esta, com base na verificação de preços de mercado, solicitar a redução de preços, a qualquer tempo, se verificada qualquer incompatibilidade com os valores praticados no mercado da cidade onde será instalada a cantina.

4.35.2. A CEDENTE, com base na verificação de preços de mercado (valor médio auferido), poderá solicitar a redução de preços, a qualquer tempo, se verificada qualquer incompatibilidade com os valores praticados no mercado da cidade onde será instalada a cantina/lanchonete.

4.35.2.1. Quando de sua realização pela CEDENTE, a pesquisa de mercado deverá ser efetuada com base em orçamentos captados em pelo menos 3 cantinas, padarias ou congêneres da cidade, através da média dos valores encontrados nesta pesquisa.

4.35.2.2. Caso sejam constatadas incompatibilidades entre os preços praticados na cantina/lanchonete deste IFMT – Campus Cuiabá e os encontrados a partir da referida pesquisa de mercado, a CESSIONÁRIA deverá readequar sua tabela de preços, conforme negociação prévia com a CEDENTE.

4.35.2.3. A CESSIONÁRIA não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados, assim como não poderá cobrar por temperos e condimentos, devendo ser disponibilizado no mínimo ketchup, maionese, mostarda e molho de pimenta.

4.35.2.4. Atendimentos especiais no que se refere a lanches, refeições e qualquer outro produto comercializado na cantina/lanchonete deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente negociados entre a CESSIONÁRIA e a CEDENTE.

4.35.3. A CESSIONÁRIA deverá praticar preços compatíveis com os regularmente adotados no mercado local para produtos congêneres, observando os princípios da razoabilidade, boa-fé e as disposições do Código de Defesa do Consumidor – CDC, especialmente quanto à vedação de práticas abusivas.

4.35.4. Os preços dos produtos comercializados deverão ser afixados em local visível e de fácil acesso aos usuários.

4.35.5. A CEDENTE poderá, mediante justificativa fundamentada e após prévia manifestação da CESSIONÁRIA, solicitar esclarecimentos acerca de preços que se revelem manifestamente excessivos em relação aos praticados no mercado local.

4.35.6. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários, além do pagamento em espécie, de meios eletrônicos de pagamento compatíveis com as práticas usuais de mercado, incluindo, preferencialmente, pagamento por cartão de débito, cartão de crédito e transferência instantânea via PIX ou tecnologia equivalente, visando proporcionar maior comodidade, segurança e eficiência no atendimento.

4.35.7. Com o objetivo de reduzir filas e otimizar o atendimento nos horários de maior fluxo, a CESSIONÁRIA deverá adotar, sempre que tecnicamente viável, mecanismos alternativos de comercialização e atendimento, tais como sistema de fichas, pedidos antecipados, pagamento eletrônico prévio ou soluções equivalentes.

4.35.8. A operacionalização dos meios de pagamento e dos sistemas de atendimento será de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA, sem ônus para a CEDENTE.

4.35.9. Caso a CEDENTE verifique a inexistência ou insuficiência de mecanismos operacionais destinados à agilização do atendimento e à mitigação de filas e gargalos nos horários de maior fluxo, poderá determinar a adoção de medidas corretivas pela CESSIONÁRIA, sem prejuízo da aplicação das sanções contratuais cabíveis em caso de descumprimento injustificado.

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

4.35.11. Poderá ser solicitado pela CESSIONÁRIA, anualmente, reajuste do valor dos produtos de acordo com IPC-A (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data assinatura do contrato ou da última concessão do reajuste e ainda, desde que devidamente comprovado pela CESSIONÁRIA através de planilhas demonstrativas dos custos de produção e pesquisa de mercado local, com no mínimo 3 (três) orçamentos de cantinas/lanchonetes/padarias da região próxima ao local de concessão, a desatualização dos valores praticados na cantina deste IFMT – Campus Cuiabá.

4.35.12. O reajuste acima citado deverá ser devidamente justificado pela CESSIONÁRIA e apenas será aplicável após manifestação favorável, de maneira formal, pela CEDENTE.

4.36. Da limpeza dos espaços:

4.36.1. A CESSIONÁRIA deverá providenciar a limpeza e higienização de toda a área concedida considerando as seguintes atividades:

4.36.1.1. DIARIAMENTE – Quantas vezes necessárias, a manutenção da higiene diária:

4.36.1.1.1. Higienização e sanitização de todos os utensílios utilizados e equipamentos;

4.36.1.1.2. Executar serviços de limpeza da área interna lavando pisos, paredes, janelas, bancadas, balcões de distribuição, etc.;

4.36.1.1.3. Remover, com pano úmido, o pó das mesas, peitoris, caixilhos das janelas, bem como dos demais móveis existentes, etc.;

4.36.1.1.4. Varrer, remover manchas e passar pano nos pisos;

4.36.1.1.5. Recolher, remover, separar, acondicionar e transportar o lixo, dando destinação final aos resíduos conforme termina legislação vigente;

4.36.1.1.6. Zelar e manter arrumado o material e equipamentos colocados sob sua guarda;

4.36.1.1.7. Atender às necessidades de Medicina, Higiene e Segurança do Trabalho;

4.36.1.1.8. Verificar a existência de material de limpeza relacionado ao seu trabalho, comunicando ao preposto a necessidade de reposição, quando for o caso;

4.36.1.1.9. Impreterivelmente, deverá haver uma limpeza ao final do expediente da cantina, deixando preparado para a abertura do dia seguinte.

4.36.1.2. SEMANALMENTE no mínimo:

4.36.1.2.1. Limpar, com produto apropriado, os assentos e mesas;

4.36.1.2.2. Limpar, com produtos adequados, divisórias e portas revestidas de fórmica;

4.36.1.2.3. Limpar, com produto neutro, portas, barras e batentes pintados a óleo ou verniz sintético;

4.36.1.2.4. Limpar as paredes;

4.36.1.2.5. Lavar mesas e cadeiras da cantina/lanchonete;

4.36.1.2.6. Limpar o teto da cantina/lanchonete;

4.36.1.2.7. Limpar vidros das janelas (interna) da cantina/lanchonete;

4.36.1.3. MENSALMENTE no mínimo:

4.36.1.3.1. Limpar externa e internamente luminárias em geral;

4.36.1.3.2. Remover manchas da parede;

4.36.1.3.3. Limpar vidros em geral, nas duas faces;

4.36.1.3.4. Limpar tubulações de ar-condicionado;

4.36.1.3.5. Executar outras tarefas pertinentes à função, de mesma natureza e grau de dificuldade e considerados necessários na frequência mensal;

4.36.1.4. OUTROS:

4.36.1.4.1. Caberá à CESSIONÁRIA providenciar PERIODICAMENTE, de acordo com as necessidades do serviço, a desinsetização, descupinização, desratização e desinfecção completa de todo o espaço objeto da concessão, utilizando as técnicas e produtos de acordo com o estabelecido na legislação. Estes serviços deverão ser previamente comunicados e autorizados pelo IFMT – Campus Cuiabá visto que serão realizados em conjunto com as demais áreas anexas do prédio.

4.36.1.4.2. Independente da periodicidade descrita acima, a CESSIONÁRIA deverá providenciar desinsetização, descupinização e desratização, caso a infestação de pragas ou vetores ameace à segurança alimentar ou atentem contra a higiene e salubridade do estabelecimento, ou ainda por recomendação de órgão competente ou normas regulamentadoras, apresentando ao fiscal do contrato os comprovantes.

4.36.1.4.3. Considerando o serviço de alimentação, associado ao objeto, quanto à limpeza e conservação, a CESSIONÁRIA deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

I - use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedecem às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

II - adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme parâmetros do Decreto estadual nº 48.138, de 8/10/2003, do Estado de São Paulo;

III - observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

IV - forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

V - realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

VI - realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será precedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

VII - respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; **VIII** - preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução do CONAMA vigente.

LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.37. A área a ser concedida está localizada nas instalações do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Cuiabá, situado na Rua Zulmira Canavarros nº 95, Centro, Cuiabá-MT.

4.38. O horário de funcionamento da cantina/lanchonete será de 7:00 às 22:00 horas, de segunda a sexta-feira e de 07:00 às 11:00 horas aos sábados, devendo a CESSIONÁRIA manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado.

4.38.1. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, apenas após acordo entre CEDENTE e CESSIONÁRIA.

4.38.2. Poderá haver, de forma extraordinária, funcionamento aos domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela CEDENTE, devendo haver comunicação à CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Foi realizada pesquisa no âmbito de contratações públicas a fim de verificar a existência de soluções aptas em atender a necessidade administrativa ou então novas metodologias de execução /contratação que gerem ganhos de produtividade ou economia para a Administração. Foi constatado que a solução amplamente utilizada é licitação na modalidade Pregão Eletrônico.

5.2. Quanto às possíveis soluções para os serviços, apresentamos as seguintes:

- a) Solução 1:** Permissão de uso de bem público ou Autorização de uso de bem público;
- b) Solução 2:** Manutenção da cantina com gestão e produção própria;
- c) Solução 3:** Concessão onerosa de uso de bem público.

5.3. Não foram encontradas novas soluções para o tipo de contratação requisitada. As alternativas disponíveis são as usuais de mercado, pois o objeto a ser demandado não apresenta complexidade técnica.

5.4 Análise comparativa das soluções:

5.4.1. Solução 1 - Permissão de uso de bem público ou Autorização de uso de bem público:

5.4.1.1. Este tipo de contratação adota instrumentos mais precários e menos estruturados. A permissão é geralmente temporária, revogável, e não garante exclusividade nem necessariamente passa por licitação se for de execução discricionária (dependendo do caso). Para a exploração de cantina por particular com exclusividade sobre o espaço, a jurisprudência e doutrina apontam que a adoção de concessão de uso é o meio mais adequado, por gerar contrato administrativo estável com obrigações e garantias claras.

5.4.2. Solução 2 - Manutenção da cantina com gestão e produção própria:

5.4.2.1. Esta solução demanda a contratação, em paralelo, de mão de obra especializada e terceirizada para o desempenho das atividades, haja vista a extinção dos cargos técnico administrativos destas áreas, bem como a necessidade da contratação referente a aquisição dos insumos necessários a produção dos alimentos, bebidas, materiais de limpeza e serviços de manutenção de equipamentos e estrutura física, controle de pragas, além da reposição de bens e utensílios em decorrência do esgotamento de sua vida útil, perdas ou danos.

5.4.3. Solução 3 - Concessão onerosa de uso de bem público:

5.4.3.1. Esse é o modelo mais observado quando a instituição pública já dispõe de espaço físico (estrutura construída) e deseja que terceiros (empresas privadas) explorem comercialmente a cantina. Há inúmeros editais recentes que têm por objeto "concessão onerosa de espaço público" para instalação /exploração de cantina/lanchonete em campi de institutos federais. Ex.: Instituto Federal Catarinense (IFC) — Campus Fraiburgo. A adoção desse modelo apresenta vantagens quanto ao seguinte:

5.4.3.1.1. Não gera custo direto para a administração (geralmente) - o privado arca com despesas de operação, insumos, estrutura, manutenção etc.

5.4.3.1.2. Permite a administração focar em sua atividade-fim (ensino, serviço público, etc.) sem gerenciar diretamente a operação da cantina.

5.4.3.1.3. Gera receita (taxas/aluguel) para o órgão público, podendo ser vantajoso caso bem dimensionado o espaço e o fluxo de usuários.

5.5. Justificativa da escolha da solução

5.5.1. Considerando os três modelos apontados, a Solução que melhor atende ao IFMT - Campus Cuiabá é a **Solução 3**.

5.5.2. A concessão onerosa de uso de bem público (cedendo espaço físico existente para exploração de cantina /lanchonete por particular) é hoje a modalidade majoritária utilizada por instituições federais.

5.5.3. Essa alternativa tende a ser a mais eficiente e balanceada, reduzindo encargos para o Estado, transferindo riscos operacionais ao privado, mantendo a legalidade e transparência via licitação, e permitindo a exploração comercial com modelo autossustentável.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução a ser contratada trata-se da concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração comercial de cantina/lanchonete a fim de fornecer alimentos e refeições variados e de alta qualidade para satisfazer as necessidades da comunidade estudantil do IFMT - Campus Cuiabá.

6.2. Características Principais da Concessão:

- Onerosa: O contratado/concessionário pagará uma contraprestação à Administração, geralmente mensal, anual ou conforme edital.
- Temporária: Concedida por prazo determinado, podendo ou não ser renovável.
- Uso específico: A utilização é limitada à finalidade prevista no edital e no contrato.
- Sem transferência de domínio: A titularidade do bem permanece pública.

6.3. A contratada será responsável pela execução dos serviços, manutenção da estrutura, gestão das atividades, obtenção de alvarás e licenças necessários e atendimento ao público, conforme diretrizes estabelecidas pela Administração e legislação pertinente.

6.4. No que diz respeito à formalização da relação jurídica a ser firmada entre a Administração, será observado o art. 95 da Lei nº 14.133/2021 e emitido Termo de Contrato entre a Administração e o Contratado, em razão de tratar-se de concessão de uso de espaço público para prestação de serviços contínuos.

6.5. Conforme art. 18, §5º da Lei 9.636, de 15 de maio de 1998, “ na hipótese de destinação à execução de empreendimento de fim lucrativo, a cessão será onerosa e, sempre que houver condições de competitividade, serão observados os procedimentos licitatórios previstos em lei e o disposto no art. 18-B desta Lei”. De igual maneira, dispõe o Decreto 3.725, de 10 de janeiro de 2001, artigo 13, inciso VIII: “ quando destinada a empreendimentos de fins lucrativos, a cessão deverá ser sempre onerosa e sempre que houver condições de competitividade deverão ser observados os procedimentos licitatórios previstos em lei”.

6.6. O artigo 18 da Lei 9.636, de 15 de maio de 1998, é claro ao dispor no seu §5º, que a concessão será sempre precedida de licitação quando houver condições de competitividade e o empreendimento correlato tiver fim lucrativo, o que é reforçado no artigo 13, VIII, do Decreto 3.725, de 10 de janeiro de 2001. No caso em questão, trata-se de objeto comum, podendo, portanto, ser licitado por meio da modalidade pregão. Ainda nesse ponto, importante citar a Orientação Normativa CNU/CGU/AGU nº 01, aprovada pelo Sr. Advogado-Geral da União à época em 08/07/2016 e que tem o seguinte texto:

“Na cessão de uso de imóvel administrado pela União, para fins de prestação de serviços comum em favor de servidores públicos e administrados, é obrigatória a modalidade licitatória pregão, preferencialmente eletrônico, tendo em vista que estes são o verdadeiro objeto contratual. Caso constatada a inviabilidade da forma>”

6.7. Em que pese na Lei 14.133/2021 não constar o critério de julgamento pela maior oferta, na modalidade Pregão, cabe destacar a jurisprudência do TCU sobre esse ponto, para este tipo de objeto, conforme consta do seu informativo de Jurisprudência – Informativo de Licitações e Contratos, nº 276, item 4, cujos trechos seguem abaixo:

“4. “Em regra, o pregão é a modalidade de licitação adequada para a concessão remunerada de uso de bens públicos, com critério de julgamento pela maior oferta em lances sucessivos.”

...

“Ademais das irregularidades veiculadas na Representação, observou o relator que, no tocante ao novo certame a ser realizado para cessão de uso de imóvel para funcionamento de lanchonete, “a jurisprudência deste Tribunal é no sentido de que a modalidade de licitação que melhor se coaduna à situação em tela é a realização de pregão, não devendo o órgão se valer, indevidamente, de certames na modalidade convite para aquisição de bens e serviços comuns, por se tratar de um meio que permite viabilizar o direcionamento dos resultados nesses certames licitatórios”. Nessa linha, citou o Acórdão 2050/2014 Plenário, que reproduzira exaustivo exame da

matéria procedido no Acórdão 2844/2010 Plenário, destacando serem conhecidas “as inúmeras vantagens comparativas da modalidade pregão para a Administração Pública em termos de proporcionar maior eficiência, transparência e competitividade” e a existência de “inúmeros precedentes, na utilização do pregão para a concessão de áreas públicas, por parte de diversos órgãos da Administração...”

...

“A respeito da peculiaridade de que contratos dessa natureza geram receita para a Administração Pública, ressaltara-se na ocasião do citado precedente que “a adoção do critério de julgamento pela maior oferta, em lances sucessivos, nada mais é que a adequada aplicação da lei ao caso concreto, ajustando-a à natureza do objeto do certame, restando assegurada a escolha da proposta mais vantajosa que, conjuntamente com a isonomia de todos os interessados, constituem as finalidades primeiras de todo procedimento licitatório”.

Assim, acompanhando o voto do relator, o Plenário decidiu pela procedência da Representação e por determinar ao 23º Batalhão de Caçadores do Exército/CE que se abstenha de prorrogar o contrato, e “em futuro certame que, porventura, venha a realizar com o mesmo objeto, adote a modalidade pregão, em consonância com o entendimento jurisprudencial desta Corte de Contas”.

Acórdão 478/2016 Plenário, Representação, Relator Ministro-Substituto Marcos Bemquerer.”

6.8. A presente contratação não adota regime de execução contratual em qualquer das modalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, uma vez que o objeto da licitação é a concessão onerosa de uso de espaço público (bem imóvel), e não a prestação de serviços pagos com recursos da Administração. O contrato envolverá a cessão de espaço físico mediante pagamento mensal fixo por parte da concessionária, cabendo a esta a exploração comercial do serviço de alimentação no campus. Os valores praticados sobre os itens do cardápio mínimo não serão pagos pelo IFMT - Campus Cuiabá, mas sim ofertados aos usuários finais do serviço (estudantes, servidores, visitantes).

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A contratação refere-se à concessão onerosa do uso de espaço físico, destinado à exploração e operação de cantina, no IFMT – Campus Cuiabá. Nesse sentido, a estimativa de quantidade é de 1 (uma) unidade de concessão para o período de 12 (doze) meses, com possibilidade de prorrogação por até 10 anos, na forma do artigo 110, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. A definição da quantidade e prazo de concessão se baseia-se nos seguintes critérios:

- A concessão envolve, espaço físico exclusivo e delimitado, nas dependências do campus, sem possibilidade de divisão ou compartilhamento com outros serviços.
- O modelo adotado é compatível com contratações anteriores, cujos termos e estrutura são semelhantes.
- O serviço possui natureza contínua e indivisível, não sendo passível de fracionamento para fins de licitação, uma vez que a gestão unificada do espaço e a padronização dos produtos e serviços são essenciais

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 30.600,00

8.1 . Do valor de concessão:

8.1.1. A CEDENTE cobrará da CESSIONÁRIA o valor mensal conforme especificado na tabela abaixo pela utilização do espaço físico, sendo que o pagamento se dará pelo recolhimento através de Guia de Recolhimento da União - GRU, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, sendo a primeira parcela desembolsada no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da assinatura do correspondente contrato, que deverá ser preenchida conforme orientações da CEDENTE.

	Valor Mensal	Valor Anual
--	--------------	-------------

Localização	Área	de Concessão	de Concessão
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso – Campus Cuiabá “Cel. Octayde Jorge da Silva” - situado na Rua Zulmira Canavarros nº 95, Centro, Cuiabá-MT.	Concessão administrativa de uso, a título oneroso, de uma área física de 109,97 m², localizada no IFMT – Campus Cuiabá, para implantação e exploração comercial da Lanchonete/Cantina.	*R\$ 2.550,00	R\$ 30.600,00

8.1.2. *O valor mensal de concessão foi obtido através de laudo técnico de avaliação emitido pela Diretoria de Infraestrutura - DINFRA deste IFMT, conforme DESPACHO Nº 12/2025 - RTR-DINFRA/RTR-PROAD/RTR /IFMT, aplicando-se o **índice de 8% para obtenção do valor anual de concessão.**

8.1.3. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará à CESSIONÁRIA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago referente à taxa de concessão, acrescidos de juros de mora de 0,1% (um décimo por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

8.1.4. Ao valor de concessão mensal serão acrescidos gastos com o consumo de energia elétrica e água durante o mês de referência, relacionados ao consumo do espaço concedido, não sendo permitida a concessão de “subsídios indevidos” aos ocupantes do espaço.

8.1.4.1. O cálculo da demanda mensal de água e energia elétrica será realizado pela CEDENTE tomando por base os gastos incorridos para o local, no percentual de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor total das faturas apresentadas de água e energia elétrica do IFMT – Campus Cuiabá.

8.1.4.1.1. O percentual ajustado no item anterior possui valor estimado e tem a pretensão de cobrir o custo do consumo de energia elétrica e água, por isso o IFMT – Campus Cuiabá terá acesso às instalações e poderá promover medições e/ou recálculo da estimativa, com base nos equipamentos instalados pela CESSIONÁRIA, a qualquer instante na vigência do contrato, podendo reajustar o valor percentual com base nesta nova medição ou cálculo (para cima ou para baixo, conforme indicar a necessidade apurada pela medição e/ou cálculo).

8.1.4.2. A contraprestação deverá ser paga pela CESSIONÁRIA em até 10 (dez) dias corridos após a emissão da Guia de Recolhimento da União – GRU, emitida pela CEDENTE.

8.1.4.3. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará à CESSIONÁRIA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o consumo mensal de água e energia elétrica a ser pago (cálculo da demanda mensal, conforme item 8.1.4.1 deste Termo de Referência), acrescidos de juros de mora de 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

8.1.4.4. Caso a CESSIONÁRIA opte por instalar medidores isolados de água e energia elétrica nas dependências da área concedida, desde que devidamente aprovada pela CEDENTE, o ressarcimento referido no item 8.1.4. será de acordo com o consumo apresentado nas respectivas faturas.

8.1.5. O não pagamento das obrigações supramencionadas, quais sejam, do valor mensal de concessão e dos valores referentes ao consumo de energia elétrica e água do espaço concedido após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e acatado pelo IFMT – Campus Cuiabá, será passível de aplicação das sanções previstas neste Edital.

8.1.6. Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso será automática e unilateralmente cancelada pelo IFMT – Campus Cuiabá, perdendo a CESSIONÁRIA em favor da CEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

8.1.7. Nos períodos de férias e recessos escolares com período igual ou superior a 15 (quinze) dias, a CESSIONÁRIA pagará a CEDENTE valor correspondente a 10% (dez por cento) do valor mensal de concessão de uso, devendo manter a execução do serviço.

8.1.7.1. Poderá haver a paralisação dos serviços de distribuição de refeições em período de férias e recessos escolares desde que haja solicitação formal pela CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis da data prevista para a interrupção, contendo a justificativa e demonstrativos que comprovem os motivos alegados e desde que devidamente autorizada pela CEDENTE, mantendo-se o pagamento do valor correspondente a 10% (dez por cento) do valor mensal de concessão.

8.1.8. No caso de PARALISAÇÃO das atividades da CEDENTE em razão de movimentos grevistas ou fatores outros, superiores a 20 (vinte) dias ininterruptos, sendo considerado este como motivo de força maior, a CESSIONÁRIA pagará a CEDENTE o valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor mensal da concessão de uso enquanto perdurar a paralisação.

8.1.8.1. Para os casos citados no subitem 8.1.8. poderá haver a paralisação dos serviços de distribuição de refeições desde que haja solicitação formal pela CESSIONÁRIA e desde que devidamente autorizados pela CEDENTE, mantendo-se o pagamento do valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor mensal de concessão.

8.1.9. Para casos emergenciais não previstos que possam ocasionar a paralisação total das atividades do Campus e, por consequência, dos serviços no refeitório por período superior a 30 (trinta) dias ininterruptos, poderá haver negociação entre CESSIONÁRIA e CEDENTE para a isenção do pagamento da taxa de concessão por período previamente estabelecido, conforme o caso concreto a ser avaliado pela CONTRATANTE.

8.1.10. As reduções de percentual não se aplicam às demais despesas (água, energia e outras) que independentemente de férias, greves, paralisações ou qualquer outra interrupção, deverão ser pagas em sua integralidade de acordo com a taxa fixa.

8.1.11. Manutenção, limpeza e conservação dos espaços serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA independentemente de férias, greves, paralisações ou qualquer outra interrupção.

8.1.12. O valor da concessão será reajustado a cada 12 (doze) meses a contar da data da vigência do prazo contratual, tomando-se por base a variação do IGP-M (Fundação Getúlio Vargas) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

8.1.12.1. Para o primeiro reajuste será considerado o índice acumulado no período compreendido entre o mês de início da vigência deste contrato e o mês anterior ao da incidência do reajuste.

8.1.12.2. Para os reajustes subsequentes serão considerados os índices acumulados no período compreendido entre o mês de início da vigência dos novos valores e o mês anterior ao de suas incidências, respeitando o interregno mínimo de 12 (doze) meses, inclusive em caso de prorrogação do presente contrato.

8.1.13. Sem prejuízo do valor contratual da ocupação, o preço específico mensal será revisto a cada 12 (doze) meses a contar da data de assinatura do contrato, assim como as taxas de consumo de água/esgoto e energia elétrica.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Após uma análise das características técnicas do objeto e das particularidades do mercado, justificamos a opção pelo não parcelamento do objeto, por meio dos seguintes argumentos:

9.1.1. Singularidade do local de distribuição: O local de instalação da cantina do IFMT - Campus Cuiabá - Cel. Octayde Jorge da Silva é único e não comporta a viabilidade técnica de que cada item da solução seja

fornecido por empresas diferentes. A operação de múltiplos fornecedores no mesmo espaço acarretaria em complexidades logísticas, riscos de incompatibilidade de processos e possíveis conflitos operacionais.

9.1.2. Trata-se de concessão de espaço físico contendo apenas um item de concessão e, desta forma, não se faz possível o parcelamento em itens para esta contratação.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Esta contratação está alinhada com os Objetivos Estratégicos 01, 02, 05, 07 e 13 do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2019-2025 do IFMT.

11.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID DO PCA NO PNCP: 10784782000150-0-000014/2025;
- II) Data de publicação no PNCP: 09/01/2025;
- III) Id do item no PCA: 132
- IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA;
- V) Identificador da Futura Contratação: 158333-57/2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Com a contratação deste serviço, pretende-se alcançar efetividade os seguintes resultados:

12.1.1. Garantia de alimentação segura e de qualidade para estudantes, servidores e terceirizados, assegurando que todas as etapas do processo, desde a seleção e manipulação dos alimentos até a distribuição dos alimentos, atendam a padrões rigorosos de higiene e segurança alimentar, promovendo a saúde e o bem-estar dos usuários, e assim, contribuindo para a permanência estudantil;

12.1.2. Otimização da gestão dos serviços de alimentação, com exigência de cumprimento de padrões de qualidade, higiene e segurança, garantindo a continuidade das operações da cantina sem interrupções significativas, evitando atrasos na abertura, problemas na reposição de alimentos e mantendo o fluxo adequado no atendimento;

12.1.3. Satisfação dos usuários pela promoção de um ambiente acolhedor, refeições de qualidade, variadas e que atendam às preferências e necessidades da comunidade acadêmica;

12.1.4. Redução de custos institucionais, permitindo que recursos próprios sejam alocados para outras áreas prioritárias;

12.1.5. Geração de renda, visto que, a concessão onerosa do espaço destinado à Cantina resultará na geração de renda para o IFMT - Campus Cuiabá, auxiliando no financiamento de suas atividades acadêmicas e na melhoria das instalações.

12.1.6. Sustentabilidade financeira da concessão, possibilitando que a empresa contratada invista na infraestrutura e na melhoria contínua dos serviços;

12.1.7. Conformidade com a legislação sanitária e normativas aplicáveis aos serviços de alimentação coletiva, com as vistas as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e demais exigências legais; e

12.1.8. Maior comodidade e acessibilidade, garantindo opções alimentares diversificadas dentro do campus, tanto em formato de refeições completas no refeitório quanto em lanches rápidos na cantina.

12.2. Estes resultados refletem o compromisso do IFMT - Campus Cuiabá - Cel. Octayde Jorge da Silva em não apenas atender às demandas básicas de alimentação, mas também em contribuir para a construção uma comunidade acadêmica saudável, sustentável e economicamente integrada ao desenvolvimento regional.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não se vislumbra providências a serem tomadas pela administração.

13.2. A instalação de equipamentos necessários para a execução dos serviços ficará sob responsabilidade da CONTRATADA.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A concessão administrativa de uso de espaço físico, a título oneroso, para empresa especializada na exploração de serviços de cantina/lanchonete para o IFMT - Campus Cuiabá - Cel. Octayde Jorge da Silva pode implicar diversos impactos ambientais, os quais exigem consideração e gestão adequada para promover práticas sustentáveis. Abaixo, destacam-se alguns dos possíveis impactos ambientais associados a essa contratação:

14.1.1. Gestão de Resíduos: A produção de resíduos provenientes da preparação das refeições e do consumo no restaurante pode gerar impactos ambientais significativos.

14.1.1.1. Implementar práticas de gestão de resíduos que visem à redução, reutilização e reciclagem, ou destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que efetivem a reciclagem.

14.1.1.2. Acondicionar devidamente os resíduos de acordo com a sua natureza em recipientes adequados, com tampa e sistema de acionamento sem contato manual em cada área de produção de refeições, e removê-los sempre que necessário.

14.1.1.3. Armazenar resíduos sólidos de origem alimentar temporariamente sob refrigeração até o momento da remoção para destinação final.

14.1.1.4. Elaborar procedimentos operacionais padronizados (POP) e registros para gestão integrada dos resíduos gerados no processo produtivo de refeições.

14.1.1.5. Observar a possibilidade de aproveitamento máximo dos alimentos durante o planejamento, a aquisição de gêneros e a produção das refeições diárias, utilizando-se técnica específica para cada etapa do processo produtivo das refeições.

14.1.1.6. A contratada deverá se responsabilizar pelo cumprimento da Política Nacional de Resíduos Sólidos, instituída pela lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, assim como o decreto nº 10.936, de 12 de janeiro de 2022 que a regulamenta; da Política Estadual de Resíduos Sólidos do Estado de Mato Grosso, instituída pela lei nº 7.862, de 19 de dezembro de 2002 e, ainda, da eventual Política ou Plano de Resíduos Sólidos do Município e/ou da Universidade Federal de Mato Grosso, assim como quaisquer outras normas que vierem a complementá-las, alterá-las ou substituí-las.

14.1.1.7. A contratada deverá ainda respeitar a Lei 004, de 04 de dezembro de 1992, que institui o Código Sanitário e Postura do Município de Sinop, assim como quaisquer outras normas que vierem a complementá-las, altera-las ou substituí-las.

14.1.1.8. A contratada deverá implantar programa de reciclagem de óleo comestível, com destinação a entidades e/ou organizações que efetivem seu reaproveitamento, em conformidade com a lei estadual 8.798, de 01 de janeiro de 2008.

14.1.1.9. A contratada deverá dar destinação adequada aos resíduos sólidos que não foram destinados a reutilização e reciclagem, encaminhando-os devidamente acondicionados para o ponto de coleta municipal.

14.1.2. Consumo de Água: A operação do restaurante demandará considerável consumo de água.

14.1.2.1. Devem ser implementadas estratégias para a eficiência hídrica, como a adoção de equipamentos economizadores, práticas de reuso e de conscientização dos colaboradores e usuários.

14.1.2.2. Identificar e corrigir vazamentos dentro da área prevista na concessão;

14.1.2.3. Utilizar, sempre que possível, materiais de limpeza biodegradáveis;

14.1.2.4. Havendo a constatação do uso irregular de água, mediante processo administrativo que ofereça ampla defesa e o contraditório, a contratada estará passível de aplicação de sanção administrativa

14.1.3. Consumo de Energia: A operação da Cantina demandará considerável consumo de energia.

14.1.3.1. Devem ser implementadas estratégias para a eficiência energética, como a adoção de equipamentos economizadores e de conscientização dos colaboradores e usuários.

14.1.3.2. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amarelas, a presença de fuligem nos recipientes e acúmulo excessivo de gelo, que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

14.1.3.3. Havendo a constatação do uso irregular de energia, mediante processo administrativo que ofereça ampla defesa e o contraditório, a contratada estará passível de aplicação de sanção administrativa

14.1.4. Utilização do sistema de esgotamento sanitário: A área da concessão não possui sistema de coleta e tratamento de esgoto próprio e individualizado.

14.1.4.1. A contratada deve realizar as atividades de manutenção e limpeza dos componentes integrantes do sistema de pré-tratamento de efluentes a cada intervalo de 90 (noventa) dias, conforme diretrizes mínimas estipuladas na NBR 8190, assim como enviar comprovante devidamente documentado que ateste a realização do serviço.

14.1.5. Utilização de materiais descartáveis: A utilização de materiais descartáveis, como embalagens e utensílios plásticos, pode contribuir para a poluição ambiental.

14.1.5.1. A preferência por materiais biodegradáveis e a implementação de estratégias para redução do consumo de descartáveis são medidas sustentáveis a serem consideradas.

14.2. A identificação e compreensão desses impactos ambientais possibilitam a implementação de medidas mitigadoras e a incorporação de práticas sustentáveis ao longo da execução do contrato. Ao considerar esses aspectos ambientais, a Administração visa não apenas cumprir exigências legais, mas também promover a responsabilidade socioambiental, contribuindo para a preservação e conservação do meio ambiente.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. Com base nas informações levantadas neste documento e, levando em conta que há disponibilidade orçamentária, a contratação da solução pretendida mostra-se técnica e financeiramente viável.

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](#).

ANNA CARLA ACOSTA SANTOS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 02/06/2026 às 12:20:43.

HELLEN CLAIR GARCEZ NABUCO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 01/06/2026 às 18:55:23.

ALCEU APARECIDO CARDOSO

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 02/06/2026 às 15:43:01.

EMILSON PINTEL ZATTAR

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 01/06/2026 às 18:35:29.

DEUZIMAR LIRA DE MATOS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 02/06/2026 às 11:18:37.