

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

Estudo Técnico Preliminar 5/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23194.000527.2025-76

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. Para atendimento ao que preconiza a Legislação da Educação e o Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa de Assistência Estudantil, a alimentação tem como objetivo contribuir para a permanência do aluno em situação de vulnerabilidade social na escola e para a melhoria de sua qualidade de vida, bem como para o seu bom desempenho escolar. Este decreto dispõe ainda, em seu art. 3º, que o referido programa deverá implementado de forma articulada com as atividades de ensino, pesquisa e extensão, visando o atendimento de estudantes regularmente matriculados em cursos de graduação presencial das instituições federais de ensino superior.

2.5. A contratação dos serviços para esta unidade de ensino terá por finalidade principal a continuidade do fornecimento de refeições nutricionalmente balanceadas e higienicamente seguras, com custo acessível, promovendo assim condições básicas necessárias para o bom desempenho das atividades acadêmicas, além de disseminar bons hábitos alimentares, colaborando para a correção de possíveis distúrbios alimentares.

2.6. A contratação formata-se de maneira que seja contemplado o anseio de atendimento das necessidades básicas de alimentação **com fornecimento de café da manhã, almoço e jantar** nas dependências do refeitório da instituição.

2.7. A terceirização desses serviços permite a otimização dos recursos institucionais ao possibilitar a redução de custos operacionais com infraestrutura e manutenção, ao mesmo tempo em que viabiliza a geração de receita, que poderá ser revertida para ações de melhoria da assistência estudantil.

2.8. Com as considerações supracitadas, justifica-se a necessidade da contratação do objeto deste processo licitatório visando contribuir para a permanência e a conclusão de curso do quadro discente deste IFMT – Campus

Cuiabá, sob a perspectiva da inclusão social e democratização do ensino, assegurando-lhes os meios necessários para o pleno desempenho acadêmico, dentre eles, a alimentação.

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. 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 MGI/SEGES, 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. A contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas transportadas será uma contratação de natureza continuada, uma vez que há necessidade de existência e manutenção do contrato, por período maior que 12 (doze) meses, pelo fato de eventual paralisação da atividade contratada implicar em prejuízo ao exercício das atividades acadêmicas e institucionais do IFMT – Campus Cuiabá.

4.5.1. 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

4.6. 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.

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

- 4.7.1.** Uso racional da água;
- 4.7.2.** Gestão de resíduos sólidos;
- 4.7.3.** Gestão energética eficiente;
- 4.7.4.** 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.

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 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. A identificação das soluções praticadas pelo mercado que atendem aos requisitos especificados ocorrerá através da apresentação de contratações realizadas pela Administração Pública, conforme tabela a seguir:

ÓRGÃO	UASG	CONTRATAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - IFRN CAMPUS NATAL CENTRO HISTÓRICO	152711	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90001/2025
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL - UFRGS	153114	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90258/2025
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ - UFPR	153079	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90099/2024
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO - UFMT CAMPUS SINOP	154045	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90004/2024

5.3. Quanto às possíveis soluções para o fornecimento de refeições à comunidade escolar, apresentamos as seguintes:

- a) Solução 1:** Manutenção do Refeitório com gestão e produção própria;
- b) Solução 2:** Manutenção do Refeitório através de serviços de refeições transportadas;
- c) Solução 3:** Manutenção do Refeitório com a produção das refeições in loco por empresa terceirizada.

5.5. 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 - Manutenção dos Refeitório com produção própria

5.4.1.1. Esta solução demanda a contratação, em paralelo, de mão de obra especializada e terceirizada para o desempenho das atividades de produção das refeições, haja vista a extinção dos cargos técnico administrativos destas áreas, bem como a necessidade da contratação referente a aquisição dos alimentos necessários a produção das refeições, 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.

5.4.2. Solução 2 - Manutenção do Refeitório através de serviços de refeições transportadas

5.4.2.1. Esta solução demanda a contratação de empresa capaz de produzir o volume total de refeições demandadas, fora das dependências do IFMT - Campus Cuiabá, e transportá-las até o Refeitório da unidade. Este sistema é vantajoso no caso de a estrutura física não oferecer condições sanitárias e de segurança do trabalho adequadas e a contratante não dispor de recursos suficientes para a reforma que contemple essas adaptações.

5.4.3. Solução 3 - Manutenção do Refeitório através da produção das refeições in loco.

5.4.3.1. Esta solução demanda a contratação de empresa que se instale nas dependências do IFMT - Campus Cuiabá e produza os alimentos no próprio local. As vantagens desse sistema estão na maior segurança microbiológica dos alimentos, por reduzir o risco de perda de temperatura e de contaminação decorrentes do transporte, além do menor risco de desabastecimento do refeitório.

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 2**.

5.5.2. A escolha desta Solução está baseada no fato de que o espaço disponibilizado para o Refeitório da unidade não possui as condições adequadas para o preparo de refeições, havendo a necessidade de que a empresa responsável tenha local próprio para o preparo. Desde o início das atividades do Refeitório do Campus, o serviço de refeição transportada foi o que se mostrou mais viável como opção de contratação.

5.5.3. O modelo de refeições transportadas vem sendo utilizado desde o ano de 2019 no Campus Cuiabá, sendo aquela a contratação pioneira adotando este modelo devido à impossibilidade de outro modelo de fornecimento, dadas as limitações da estrutura do prédio e demais condições necessárias para a prestação dos serviços.

5.5.4. Deste modo, entende-se que o modelo que contempla as necessidades do IFMT - Campus Cuiabá é o fornecimento por meio de refeições transportadas, haja vista que possui embasamento em contratações semelhantes desenvolvidas pelo poder público, especialmente em instituições de ensino e ainda, considerando tratar-se de experiência exitosa em contratação anterior na própria unidade.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A descrição da solução como um todo abrange a contratação de empresa para prestação de serviços de preparação e fornecimento de refeições, incluindo: a produção do café da manhã e demais refeições, a entrega destas prontas e a sua distribuição no Refeitório do IFMT - Campus Cuiabá.

6.2. Os serviços a serem contratados se enquadram como atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares em relação a área de competência legal do IFMT. Ainda, enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 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.

6.3. Uma vez investigada a necessidade administrativa que origina o pedido de contratação e depois de encontrada a solução mais adequada para atendê-la, a Administração passará então a se diferenciar dos particulares em geral porque deverá então descrever referida solução, convertendo-a no objeto licitatório.

6.4. Os serviços a serem contratados incluem:

6.4.1. Produção das refeições, que deverá ocorrer nas dependências da CESSIONÁRIA e a distribuição nos locais a serem concedidos pelo IFMT – Campus Cuiabá, caracterizando assim a modalidade delivery (entrega). As refeições incluem café da manhã, almoço e jantar para a comunidade acadêmica de segunda a sexta, durante o período letivo, conforme calendário acadêmico, incluindo o período de férias e feriados.

6.4.2. A execução do serviço, abrange: aquisição de matéria-prima em conformidade com o especificado no termo de referência; manipulação e preparo das refeições; fornecimento das refeições e dos materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de limpeza, entre outros necessários à perfeita execução do serviço); disponibilização de mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para efetivação do serviço; disponibilização, quando necessário, de mobiliário para os refeitórios, transporte adequado e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. O quantitativo estimado de refeições a serem Contratadas pelo IFMT - Campus Cuiabá Cel Octayde Jorge da Silva para aqueles discentes selecionados através de Edital de Auxílio Alimentação são os discriminados na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE DIÁRIA DE REFEIÇÕES - ESTIMADA	QTDE DIAS DE FUNCIONAMENTO - ESTIMADO	QTDE TOTAL - ESTIMADA
1	Café da manhã - Serviço de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição.	650	240	156.000
2	Almoço - Serviço de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição.	~433	240	104.000
3	Jantar - Serviço de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição.	~216	240	52.000

7.2. Memorial de Cálculo das quantidades:

- Nº de refeições diárias: quantidade de refeições diárias a serem pagas pelo IFMT - Campus Cuiabá aos discentes selecionados em Edital de Auxílio Alimentação;
- Nº de dias: quantidade de dias letivos no ano, considerando o calendário acadêmico de 2025, disponível no link: <https://ensino.cba.ifmt.edu.br/conteudo/pagina/ensino-cba-calendario-academico/>;
- Nº Total de refeições: número de refeições diárias multiplicado pelo número de dias do ano letivo.
- **As quantidades para os itens 2 e 3, quais sejam, almoço e jantar foram arredondadas no total estimado como forma de facilitar a visualização dos participantes do processo de contratação.**

7.3. A quantidade estimada de refeições por dia e o número de dias letivos poderão sofrer alterações, considerando o aporte de recursos anual do IFMT- Campus Cuiabá e também possíveis alterações nos horários das aulas. Foi usado como base o horário estabelecido aos discentes do Campus e na quantidade de alunos por sala referente ao ano de 2025. A quantidade apresentada no quadro é estimada, podendo ocorrer variações para baixo ou para cima.

7.3.1. Pontua-se que tratam-se de quantidades estimadas e, desta forma, serão consideradas para pagamento por parte da CONTRATANTE somente as refeições efetivamente fornecidas (aos beneficiários de subsídio) e apuradas da seguinte forma:

7.3.1.2.2. O valor de pagamento das refeições subsidiadas integralmente pela CONTRATANTE será efetuado de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação.

6 de 13

Grupo	Item	CATSER	Descrição/ Especificação	Unidade de Medida	Quantidade Anual Estimada	Valor Unitário Estimado	Valor Anual /Global Estimado
01	1	15210	CAFÉ DA MANHÃ - Serviço de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição.	Unidade	156.000	R\$ 11,33	R\$ 1.767.480,00
	2	15210	ALMOÇO - Serviço de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição.	Unidade	104.000	R\$ 19,49	R\$ 2.026.960,00
	3	15210	JANTAR - Serviço de refeição pronta transportada, incluindo preparo e distribuição.	Unidade	52.000	R\$ 19,49	R\$ 1.013.480,00
VALOR TOTAL ESTIMADO							R\$ 4.807.920,00

DA OPÇÃO PELO CRITÉRIO "MENOR PREÇO POR GRUPO"

8.2. Nos contratos de cessão onerosa de uso de bens públicos destinados à exploração econômica por particulares, a regra geral consiste na adoção do critério de julgamento pelo maior valor da concessão, por representar, em princípio, a alternativa que maximiza a receita patrimonial da Administração Pública.

8.3. Todavia, a Orientação Normativa AGU nº 96/2025 admite, de forma expressa, a adoção de critério diverso quando houver motivação robusta demonstrando que a solução excepcional atende de maneira mais adequada ao interesse público perseguido pela contratação.

8.4. No presente caso, a finalidade precípua da cessão onerosa não consiste na obtenção da maior receita patrimonial possível pela utilização do espaço público, mas sim na viabilização da prestação contínua de serviços de alimentação destinados à comunidade acadêmica do Instituto Federal de Mato Grosso – IFMT, especialmente aos estudantes atendidos pelas políticas institucionais de assistência estudantil.

8.5. A cessão do espaço físico constitui instrumento acessório para a consecução dessa finalidade pública, não se confundindo com uma contratação voltada exclusivamente à exploração patrimonial do imóvel. O interesse público predominante reside na garantia de acesso à alimentação adequada, segura e de qualidade, condição indispensável para a permanência, o êxito acadêmico, a redução da evasão escolar e a promoção da inclusão social dos estudantes.

8.6. Essa finalidade encontra fundamento na Política Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, que estabelece como um de seus eixos estruturantes a promoção das condições de permanência dos estudantes na educação pública federal, contemplando expressamente ações voltadas à alimentação estudantil, sobretudo para alunos em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

8.7. No âmbito do IFMT, parcela significativa dos estudantes beneficiários das ações de assistência estudantil apresenta limitações econômicas que dificultam o custeio de alimentação adequada durante sua permanência na instituição. Além disso, a Administração realiza a aquisição de refeições destinadas ao atendimento dos estudantes contemplados pelos programas institucionais de assistência estudantil, utilizando recursos públicos especificamente destinados a essa finalidade.

8.8. Nesse contexto, o preço unitário das refeições assume relevância direta para a efetividade da política pública. Quanto menor o valor contratado para cada refeição, maior será a quantidade de refeições que poderá ser adquirida com a mesma disponibilidade orçamentária, permitindo ampliar o número de estudantes beneficiados sem necessidade de incremento dos recursos públicos destinados à assistência estudantil.

8.9. Em sentido inverso, a adoção do critério de julgamento pelo maior valor da concessão tenderia a produzir efeito contrário ao interesse público que fundamenta a presente contratação. Isso porque os valores ofertados a título de remuneração pelo uso do espaço público constituem custos inerentes à atividade econômica da futura cessionária, cuja tendência natural é sua incorporação ao preço final das refeições comercializadas e fornecidas à Administração. O aumento do custo unitário reduziria a capacidade de aquisição de refeições pelo IFMT, restringindo o alcance da política de assistência estudantil e comprometendo a ampliação do atendimento aos estudantes em situação de vulnerabilidade.

8.10. Importa destacar que a Administração não está renunciando à percepção de receita patrimonial decorrente da utilização do bem público. Ao contrário, foi estabelecida taxa fixa de concessão onerosa, assegurando contraprestação financeira pelo uso do espaço físico. A opção administrativa consistiu apenas em retirar essa variável da disputa competitiva, direcionando a competição para o aspecto que efetivamente proporciona maior vantagem à coletividade: a obtenção do menor preço para as refeições.

8.11. Essa modelagem permite compatibilizar dois interesses públicos igualmente relevantes: de um lado, a preservação da remuneração patrimonial decorrente da utilização do bem público e, de outro, a maximização do benefício social proporcionado pelos recursos destinados à alimentação estudantil.

8.12. Assim, considerando que:

- a) a finalidade principal da contratação é assegurar a oferta de alimentação à comunidade acadêmica, especialmente aos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica;
- b) a alimentação constitui instrumento essencial para a efetivação da Política Nacional de Assistência Estudantil;
- c) o menor preço das refeições amplia diretamente a quantidade de estudantes atendidos com os mesmos recursos orçamentários;
- d) a Administração continuará percebendo remuneração pelo uso do espaço mediante taxa fixa de concessão; e
- e) a adoção do maior valor da concessão poderia elevar o custo das refeições e restringir o alcance da política pública.

8.13. Conclui-se que, no caso concreto, o critério excepcional de julgamento pelo menor preço por grupo revela-se objetivamente mais apto à satisfação do interesse público do que a adoção da regra geral do maior valor da concessão, em estrita observância aos princípios da eficiência, da economicidade, da supremacia do interesse público e às diretrizes estabelecidas pela Orientação Normativa AGU nº 96/2025.

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 distribuição das refeições, ou seja, o Refeitório 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. Segurança e controle: Optar por um lote único assegura à Administração maior segurança e controle na execução dos serviços. Ter apenas uma empresa contratada para fornecer todos os itens permite uma gestão mais eficaz, uma comunicação simplificada e a atribuição clara de responsabilidades.

9.1.3. Economia de escala: Economicamente, o lote único se mostra a opção mais vantajosa. O volume contratado para atender a todas as necessidades do IFMT - Campus Cuiabá - Cel. Octayde Jorge da Silva permite obter economia de escala. A concentração da produção e distribuição em um único fornecedor tende a reduzir os custos operacionais, o que é benéfico para a Administração.

9.1.4. Qualidade e coerência na oferta: A unidade de fornecimento única contribui para manter a qualidade e coerência na oferta das refeições. A uniformidade dos processos de produção e a padronização de ingredientes e métodos de preparo são facilitadas com um único fornecedor.

9.2. Em resumo, a Administração optou pelo agrupamento da solução visando aumentar o desconto oferecido pelas empresas licitantes devido ao ganho de escala no fornecimento de todas as refeições licitadas. Ademais, a prestação do fornecimento de café da manhã, almoço e jantar por empresas distintas seria inviável, uma vez que o serviço prevê toda uma logística e um grupo de equipamentos e utensílios que deverão ser disponibilizados, alguns destes guardados no próprio espaço do Refeitório, o que tornaria impraticável, além de onerosa, a contratação de mais de uma empresa para esse serviço.

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. Além disso, o objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas conforme detalhamento a seguir:

- **ID PCA no PNCP:** 10784782000150-0-000007/2026
- **Data de publicação no PNCP:** 08/05/2025

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 das refeições, 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 do restaurante 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 ao restaurante resultará na geração de renda para a UFMT, 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

12.1.7. 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 CESSIONÁRIA.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A contratação dos serviços de alimentação coletiva 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 CESSIONÁRIA 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 CESSIONÁRIA 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, alterá-las ou substituí-las.

14.1.1.8. A CESSIONÁRIA 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 CESSIONÁRIA 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 CESSIONÁRIA estará passível de aplicação de sanção administrativa

14.1.3. Consumo de Energia: A operação do restaurante 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 CESSIONÁRIA 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, que será altamente demandado pelo serviço de alimentação coletiva.

14.1.4.1. A CESSIONÁRIA 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 09/07/2026 às 18:54:30.

HELLEN CLAIR GARCEZ NABUCO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 09/07/2026 às 18:07:44.

EMILSON PINTEL ZATTAR

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 09/07/2026 às 18:10:58.

VALTEMIR EMERENCIO DO NASCIMENTO

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 10/07/2026 às 10:39:50.