

Termo de Referência 91/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
91/2024	158144-INSTITUTO FED.DE EDUC.CIÊNCIA E TECNOLOGIA MT	CAMILA BEATRIZ BENNEMANN	09/12/2024 18:10 (v 10.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
I - alienação e concessão de direito real de uso de bens/Concessão de direito real de uso de bens	90281/2023	23753.000368.2024-46

1. Definição do objeto

Pregão Eletrônico nº 90044/2024

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração de cantina/lanchonete do IFMT - Campus Tangará da Serra, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL
1	Concessão Administrativa de Uso de Espaço Físico, a título oneroso, para empresa especializada na exploração de serviços de Cantina/Lanchonete de 22,50 m², voltada ao fornecimento de lanches e refeições, nas dependências do IFMT Campus Tangará da Serra.	19356	Unidade	60 meses	R\$ 304,38	R\$ 18.262,80

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 05 (cinco) anos contados do(a) assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que a Portaria IFMT nº 1094/2023, a qual trata dos serviços continuados no âmbito do IFMT, no artigo 1º, Inciso X, designa que à concessão de cantina é serviço continuado, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando a necessidade do fornecedor em adquirir equipamentos de pequeno porte e utensílios específicos, bem como de capacitar funcionários e aprimorar a execução e o relacionamento com a comunidade acadêmica em contratos de longo prazo.

1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 10784782000150-0-000014/2024
- II) Data de publicação no PNCP: 04/07/2023
- III) Id do item no PCA: 1066
- IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA
- V) Identificador da Futura Contratação: 158144-90281/2023

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no [Guia Nacional de Contratações Sustentáveis](#):

4.1.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;

4.1.2. A concessionária deverá utilizar produtos de limpeza e conservação que atendam às classificações e especificações estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

4.1.3. No que se refere a legislação específica para prestação de serviço de alimentação a concessionária deverá atender ao disposto na Resolução ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, visando ao cumprimento das boas práticas, a fim de garantir a qualidade e segurança do serviço prestado, e minimizar o impacto ao meio ambiente, à saúde do consumidor e de toda a cadeia envolvida.

4.1.4. A concessionária deverá adotar medidas para racionalizar o consumo de energia elétrica e água, bem como para a destinação final ambientalmente adequada dos resíduos sólidos gerados pela atividade, de acordo com a Lei nº 12.305 /2010, regulamentada pelo Decreto nº 10.936, de 2022;

4.1.5. A concessionária deverá fornecer treinamento periódico aos seus funcionários sobre práticas de sustentabilidade,

com foco especial na redução do consumo de energia elétrica, de água e na correta disposição de resíduos sólidos, em conformidade com as normas ambientais vigentes.

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Vistoria

4.4. 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 08:00 horas às 11:00 horas e das 13:00 horas às 16:00 horas.

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

4.6. 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.

4.6.1. O agendamento deverá ser efetuado previamente pelo e-mail: administracao.tga@ifmt.edu.br ou pelo telefone (65) 98161-2094.

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

4.8. 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.

4.9. Para o cumprimento deste tópico, deverá ser incluída nos documentos de habilitação a declaração de vistoria ou não vistoria, conforme modelo do Anexo V - Modelo de Declaração de Vistoria.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: 15 (quinze) dias da assinatura do contrato.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: IFMT - Campus Tangará da Serra, Rua José de Oliveira (28), 980 N - Bairro: Vila Horizonte - CEP: 78302-116, Tangará da Serra – MT.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário: Horário mínimo de funcionamento: de segunda a sexta-feira, acompanhando os dias de aula do campus, das 08h00 às 10h00, das 14h30 às 16h30 e das 18h30 às 20h00. Aos sábados letivos, o funcionamento será apenas no período da manhã, conforme comunicação prévia à concessionária. Alterações no horário devem ser acordadas e aprovadas entre as partes.

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.4.1. A frequência à cantina é permitida à comunidade escolar e ao público em geral;

5.4.2. Qualquer alteração do horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável será feita com prévia autorização da Direção da Unidade. Alterações que impliquem em obras ou modificações no espaço físico devem ser aprovadas pela Direção;

5.4.3. A Concessionária deve seguir as normas trabalhistas e sanitárias vigentes para garantir a qualidade e segurança dos alimentos. Os gêneros alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MDA, através das Resoluções RDC nº 259/02 e 216/2004 - ANVISA;

5.4.4. É obrigatória a utilização de refrigerador e estufa para acondicionamento dos alimentos, conforme suas necessidades específicas;

5.4.5. A Concessionária é responsável por contratar mão-de-obra especializada e fornecer os recursos técnicos, operacionais e administrativos necessários, incluindo, respeitando as normas vigentes;

5.4.6. A limpeza total da cantina, incluindo cozinha e área de atendimento, será diária e de responsabilidade da concessionária. Todos os funcionários deverão estar uniformizados e utilizar equipamentos de proteção individual (EPIs) e de segurança alimentar, conforme normas vigentes, sendo vedado o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outros itens proibidos pelas normas sanitárias.

5.4.7. A Concessionária deverá, periodicamente, coletar sugestões dos usuários quanto à qualidade dos serviços de alimentação e itens oferecidos, por meio de pesquisa ou outro método eficaz. O resultado deverá ser consolidado em relatório e encaminhado à Administração semestralmente, informando as providências adotadas para atender às demandas e sugestões apresentadas.

5.5. A Concessionária deverá prover a cantina com, no mínimo, os seguintes itens:

CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO			
ITEM	COMPOSIÇÃO	UNIDADE	DESCRIÇÃO
1	Água	Unid.	Água mineral sem/com gás 500 ml
2	Café	Unid.	Café 50 ml
3	Suco	Unid.	Suco embalado diversos sabores
4	Bolo	Unid.	Pedaco de bolo, não inferior a 100g
5	Misto Quente	Unid.	Misto quente, pão de forma recheado com uma fatia de presunto e uma fatia de muçarela
6	Salgados Assados	Unid.	Salgados assados, não inferior a 100g no mínimo 3 variedades do produto (tipo de salgado)
7	Sanduíche natural	Unid.	Pão integral ou de forma (50g), com ingredientes in natura tais como: alface, tomate, cenoura ralada, dentre outros
8	Pão de queijo	Unid.	Peso mínimo de 50g
9	Bebidas lácteas	Unid.	Tipo: iogurte, leites pasteurizados e derivados. Embalagem 200ml

5.5.1. Os preços do cardápio mínimo e dos demais itens não poderão exceder os praticados no mercado local. A concessionária deverá manter esses preços visíveis aos usuários;

5.5.2. Será realizada verificação periódica dos preços praticados pela concessionária, garantindo que estes sejam compatíveis com os valores de mercado, especialmente em relação a estabelecimentos similares da região, levando em consideração peso, tamanho e qualidade dos produtos oferecidos;

5.5.3. Atendimento especiais de lanches e refeições deverão ter preços e condições acordados previamente entre a concessionária e a Diretoria;

5.5.4. A Concessionária deverá fornecer gratuitamente guardanapos, palitos de dente e itens similares;

5.5.5. A Concessionária deverá planejar a produção de alimentos para atender adequadamente a demanda da cantina;

5.5.6. É expressamente vedado:

5.5.6.1. Uso de alto-falantes ou dispositivos que produzam sons ou ruídos prejudiciais ao andamento das aulas;

5.5.6.2. Guarda, depósito ou comercialização de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos, farmacológicos, de forte odor ou proibidos pelos órgãos competentes;

5.5.6.3. Comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros;

5.5.6.4. Comercialização de produtos relacionados a jogos de azar;

5.5.6.5. Propaganda político-partidária;

5.5.6.6. Veiculação de anúncios ou textos discriminatórios;

5.5.6.7. Outras vedações legais e regulamentares.

5.5.7. A existência de materiais vencidos nos estoques da concessionária pode ser motivo de rescisão contratual e aplicação de sanções previstas na legislação e no edital.

Materiais a serem disponibilizados

5.6. A Concessionária terá à disposição os seguintes itens:

- a) 02 unidades de torneira em plástico;
- b) 01 unidade de pia de cozinha em inox de duas cubas (01 metro);
- c) 03 unidades de lâmpadas de LED tubular.

5.6.1. A concessionária será responsável pela manutenção dos materiais cedidos, devendo devolvê-los em perfeito estado ao término do contrato. Em caso de danos, o material deverá ser substituído ou reparado com a aprovação da fiscalização.

5.6.2. A Concessionária deverá dispor de todos os equipamentos, utensílios, mobiliários e eletrodomésticos necessários ao bom funcionamento da cantina.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.7. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.7.1. O Campus Tangará da Serra possui, em 2024, aproximadamente 350 alunos matriculados nos cursos técnicos em período integral e superior noturno (263 diurno e 86 noturno);

5.7.2. O quadro de servidores totaliza 36 pessoas, além de 10 colaboradores terceirizados e 3 estagiários;

5.7.3. Há atendimento ao público externo e alunos de cursos de curta duração;

5.7.4. O imóvel da cantina consiste em um prédio com cozinha, área de atendimento ao cliente e despensa, totalizando uma área de 22,50 m², construído em alvenaria sob a estrutura da caixa d'água central;

5.7.5. Além da cobrança da cessão de onerosa, os custos com energia elétrica serão mensurados e cobrados mensalmente da Concessionária, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), a ser quitada até o décimo dia do mês subsequente ao vencido. A metodologia para o cálculo da energia consta no Anexo IV - Modelo de Memória de Cálculo de Estimativa de Consumo de Energia Elétrica. A licitante deverá apresentar memória de cálculo no ato do cadastramento da proposta;

5.7.6. No espaço de convivência da cantina, o IFMT Campus Tangará da Serra disponibiliza mesas com bancos para os alunos. A disponibilidade de mesas com cadeiras adicionais fica a critério da Concessionária;

5.7.7. A Concessionária deverá, sempre que necessário ou solicitado pela fiscalização, efetuar a manutenção e o conserto de pisos, azulejos e paredes nas dependências internas da cantina, bem como realizar a troca, conserto ou manutenção de tomadas, lâmpadas, calhas, interruptores, disjuntores, torneiras, ralos, pias e outros itens necessários ao perfeito funcionamento da cantina;

5.7.8. As lâmpadas danificadas ou queimadas deverão ser substituídas obrigatoriamente por lâmpadas com tecnologia LED ou superior, com selo PROCEL e eficiência energética A;

5.7.9. A Concessionária deve consultar previamente a fiscalização sobre quaisquer intervenções pretendidas (consertos e alterações) nas redes elétricas, estruturais, lógicas e hidráulicas da cantina;

5.7.10. A Concessionária deverá, por ocasião da assinatura do contrato, obter todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário, ou apresentar comprovante de dispensa dos documentos. A Concessionária deverá realizar quaisquer adaptações necessárias à obtenção dos alvarás, sem ônus para o Contratante;

5.7.11. A Concessionária será responsável pela manutenção da higienização diária na área objeto de concessão, bem como por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias de seus funcionários, incluindo indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional;

5.7.12. A Concessionária será responsável pela aquisição e estocagem de toda matéria-prima, gêneros alimentícios e insumos envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo e distribuição dos lanches;

Especificação da garantia do serviço ([art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

5.8. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na [Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990](#) (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.9. Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas:

- a) A contratada deverá restituir, nas mesmas condições que lhe foram entregues para uso, a área e instalações concedidas, quando oportunamente concedido pelo IFMT;
- b) O IFMT realizará inspeção no local no início e no encerramento do contrato para verificar a conformidade das instalações.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período

6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#) e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#));

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#));

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

Fiscalização Administrativa

6.16. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.17. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

6.18. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.19. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.20. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.21. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.22. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.23. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.24. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução mensal do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo II e o disposto neste item.

7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.1.2. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.2. A avaliação da execução do objeto considerará os seguintes critérios :

7.2.1. Serão avaliadas todas as obrigações constantes neste instrumento, observando os parâmetros mínimos a seguir:

7.2.1.1. Pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU);

7.2.1.2. Satisfação do público usuário;

7.2.1.3. Atendimento aos parâmetros de higiene, no que se refere às condições higiênico-sanitárias, abrangendo todas as etapas, desde a recepção de gêneros até a distribuição dos produtos, bem como nas condições de higiene e limpeza das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

7.2.1.4. Atendimento ao cardápio mínimo e aos preços fixados;

7.2.1.5. Horário de funcionamento.

7.2.2. As inspeções técnicas, pesquisa de satisfação e informações de usuários subsidiarão decisões a respeito da prorrogação contratual e de eventuais aplicações de sanções e observarão os modelos constante nos anexos: Anexo II - Modelo de Instrução de Medição de Resultado - IMR e Anexo III - Modelo de Pesquisa de Satisfação dos Usuários.

Do recebimento

7.3. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 03 (três) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. ([Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133](#) e [Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.4. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.5. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. ([Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.6. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. ([Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#))

7.7. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.8. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos a contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

- 7.8.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;
- 7.8.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
- 7.8.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)
- 7.8.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 7.8.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades
- 7.9. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 7.10. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:
- 7.10.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento ([art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).
- 7.10.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
- 7.10.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 7.10.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 7.10.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- 7.11. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.12. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
- 7.13. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Formas e prazos de pagamento

- 7.14. A Concessionária deverá recolher mensalmente, até o décimo dia do mês subsequente a concessão, o valor referente à taxa de ocupação e referente ao valor do consumo da energia elétrica e, quando aplicável, do consumo de água e esgoto, conforme estabelecido neste documento;
- 7.15. Mensalmente, a FISCALIZAÇÃO ou outro servidor designado pelo IFMT para essa finalidade emitirá a Guia de Recolhimento da União (GRU) unificada, orientado pela Coordenação de Administração e Planejamento, referente a taxa de ocupação somada ao consumo de energia elétrica e, quando aplicável, ao consumo de água e esgoto;

- 7.15.1. Os comprovantes de quitação, deverão ser entregues à fiscalização do contrato, no prazo máximo de 03 (três) dias do pagamento, a qual será responsável por encaminhar ao setor competente.
- 7.15.2. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONCESSIONÁRIA tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido será acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, contados a partir da data limite prevista para o pagamento até o efetivo pagamento. O atraso na GRU resultará em multa de 2% (dois por cento) sobre o valor devido, acrescida de juros de mora de 0,1% (um décimo por cento) ao dia, calculados sobre o período de atraso;
- 7.15.3. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo IFMT Campus Tangará da Serra será aplicado às sanções previstas no artigo 155 da Lei 14.133/2021.
- 7.16. A energia elétrica será fornecida pela instituição, e a concessionária pagará um valor mensal exclusivamente para o consumo de energia elétrica, conforme estimativa descrita no Anexo IV - Modelo de Memória de Cálculo de Estimativa de Consumo de Energia Elétrica, que deverá ser apresentada pela concessionária na fase de habilitação.
- 7.17. A metodologia de cálculo da energia elétrica poderá ser revisada durante a vigência do contrato, se necessário, mediante análise conjunta entre a Concessionária e a Instituição, e aprovação pela Administração. Alterações nos equipamentos poderão ser consideradas para ajuste do valor, sendo essas modificações previamente acordadas entre as partes;
- 7.18. O valor da taxa de ocupação será reajustada anualmente, respeitada a contagem da anualidade e de acordo com a variação do IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado) do período, medido pela Fundação Getúlio Vargas;
- 7.19. Durante os períodos em que os alunos estiverem afastados (como férias, greve ou outras situações) e não houver necessidade de funcionamento da cantina, a continuidade das atividades ficará a critério da concessionária. Caso o período de inatividade seja igual ou superior a 10 (dez) dias consecutivos, a cobrança do aluguel referente ao período será de 10% (dez por cento) do valor mensal.
- 7.20. Se o atraso no pagamento por parte da Concessionária exceder 90 (noventa) dias, o Concedente procederá à rescisão contratual e promoverá a cobrança judicial ou extrajudicial dos valores devidos, podendo incluir a inscrição na Dívida Ativa da União.
- 7.21. Quanto ao consumo de água e esgoto, considerando os estudos técnicos preliminares apresentados no item 4.4.17.1, o rateio não será aplicado inicialmente. No entanto, a Administração poderá revisar essa decisão durante a vigência do contrato, caso sejam realizadas alterações nos equipamentos ou na metodologia de apuração do consumo. Eventuais mudanças serão implementadas mediante análise técnica conjunta entre as partes e aprovação formal pela Administração, seguindo o mesmo procedimento descrito nos itens 7.14, 7.15 deste Termo de Referência.
- 7.22. A Concessionária fica ciente de que a inadimplência no pagamento de quaisquer valores relacionados ao custeio de água, esgoto e energia elétrica, por prazo superior a 90 (noventa) dias, poderá ensejar a rescisão contratual, nos termos do item 7.20 deste documento;
- 7.23. Os valores cobrados da Concessionária, incluindo o consumo de serviços básicos (água, esgoto e energia elétrica), serão reajustados de acordo com os reajustes tarifários aplicados pelas respectivas concessionárias de serviços;
- 7.24. Durante os períodos de inatividade definidos no item 7.19, o valor referente ao consumo de energia e, quando aplicável, ao consumo de água e esgoto, será cobrado proporcionalmente ao tempo efetivo de funcionamento da cantina, aplicando-se o mesmo critério de redução previsto para a taxa de ocupação.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MAIOR DESCONTO.

Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será por preço global

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor> ;

8.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

8.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

8.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da [Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo [Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943](#);

8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.18. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *Municipal/Distrital* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Técnica

8.21. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação; (**Anexo VI - Declaração de Pleno Conhecimento**)

8.22. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 18.262,80

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 18.262,80 (dezoito mil, duzentos e sessenta e dois reais e oitenta centavos), conforme custos unitários apostos na tabela do item 1.1.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As receitas decorrentes da presente concessão onerosa de uso do espaço físico estão devidamente previstas na Lei Orçamentária Anual de 2024, conforme detalhamento a seguir:

I) **Natureza da Receita:** 13110111;

II) **Fonte de receita:** 105000211;

III) **Valor estimado:** R\$ 20.000,00.

10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva.

11. 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](#).

FRANCISCO AMERICO DA SILVA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 09/12/2024 às 14:26:54.

CAMILA BEATRIZ BENNEMANN

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 09/12/2024 às 11:43:44.

SARAH DA SILVA SOARES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 09/12/2024 às 12:04:59.

JULIO CESAR DOS SANTOS

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 09/12/2024 às 18:10:07.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Apendice I - Estudo Tecnico Preliminar.pdf (415.36 KB)
- Anexo II - ANEXO II - Modelo de Instrumento de Medicao de Resultado.pdf (124.41 KB)
- Anexo III - ANEXO III - Modelo de Pesquisa de satisfacao dos usuarios.pdf (200.78 KB)
- Anexo IV - ANEXO IV - Modelo de Memoria de Calculo de Estimativa de Consumo de Energia Eletrica.pdf (119.55 KB)
- Anexo V - ANEXO V - Modelo de Declaracao de Vistoria.pdf (141.22 KB)
- Anexo VI - ANEXO VI - Modelo de Declaracao de Pleno Conhecimento.pdf (101.03 KB)



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Campus Tangara da Serra

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

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

Tangará da Serra - MT, 24 de outubro de 2024.

1 INFORMAÇÕES BÁSICAS

Número do processo SUAP: [23753.000368.2024-46](#)

Demandante: Direção Geral - Campus Tangará da Serra

Responsável: Francisco Americo da Silva (Matrícula 1784210)

Objeto: Concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração de cantina/lanchonete do IFMT - Campus Tangará da Serra.

Fundamentação Legal: Lei nº 14.133/2021

Classificação do objeto: Serviço Sem Mão de Obra

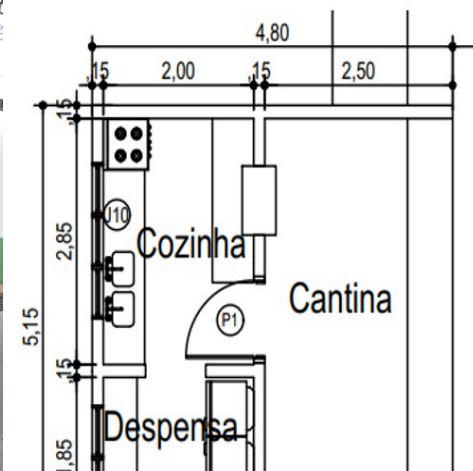
Modalidade: Pregão

2 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. Justifica-se a necessidade de manter o campus equipado com um espaço adequado para oferecer lanches e refeições de qualidade aos seus usuários. Este requisito é especialmente crucial devido à natureza dos cursos técnicos integrados ao Ensino Médio, nos quais os alunos permanecem no campus por longos períodos devido ao regime integral. A existência de uma cantina/lanchonete no local não apenas satisfaz suas necessidades alimentares, mas também promove um ambiente seguro, pois evita a saída dos adolescentes para áreas externas durante os intervalos.

2.2. Além disso, há a demanda crescente por serviços alimentícios durante o período noturno, quando muitos membros da comunidade acadêmica frequentam o campus após o trabalho, muitas vezes sem tempo para refeições adequadas antes de chegarem à escola. A disponibilidade de refeições e lanches dentro do campus não apenas atende a essa necessidade prática, mas também fortalece o senso de comunidade e pertencimento.

2.3. A cantina nas dependências do IFMT - Campus Tangará da Serra, consiste de um prédio contendo uma cozinha, área de atendimento ao cliente e uma dispensa, construída em alvenaria, aproveitando a estrutura abaixo da caixa d'água central, em um único pavimento com laje (terreio), sendo destinado para **Cantina**, uma área de 22,50 m², na foto abaixo, mostra-se o perfil frontal da estrutura e planta baixa da cantina.



3 DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO

3.1. A concessão administrativa onerosa para o fornecimento de lanches e refeições aos usuários do campus deve atender às seguintes características da demanda:

- Quantitativo de usuários internos: compreendendo 350 alunos de curso técnico em período integral e curso superior noturno (263 diurno e 86 noturno), 36 servidores, 10 terceirizados e 03 estagiários.
- Horário mínimo de funcionamento: Será de segunda a sexta-feira, acompanhando os dias de aula do campus, com o mínimo de funcionamento das 08h00 às 10h00, das 14h30 às 16h30 e das 18h30 às 20h00, além dos sábados letivos, que ocorrerão apenas no período da manhã, conforme comunicação prévia à concessionária. Qualquer alteração no horário de funcionamento deverá ser previamente acordada e aprovada por ambas as partes.

3.1.2. Na tabela abaixo, demonstra-se uma estimativa de dias letivos para o ano de 2024:

Mês	Dias de Atendimento
Fevereiro	21
Março	9
Abril	18
Mai	23
Junho	19
Julho	9
Agosto	24
Setembro	21
Outubro	20
Novembro	20
Dezembro	15

3.2. A Concessionária deverá atender à comunidade acadêmica, bem como aos visitantes eventuais, oferecendo lanches e refeições nos dias e horários de funcionamento previamente acordados.

3.3. Cardápio Mínimo

Item	Composição	Unid. de Medida	Descrição
1	Água	Unid.	Água mineral sem/com gás 500ml
2	Café	Unid.	Café 50 ml
3	Suco	Unid.	Suco embalado diversos sabores
4	Bolo	Unid.	Pedaco de bolo, não inferior a 100g
5	Misto quente	Unid.	Misto quente, pão de forma recheado com uma fatia de

			presunto e uma fatia de muçarela
6	Salgados assados	Unid.	Salgados assados, não inferiores a 100g – no mínimo 3 variedades do produto (tipo de salgado)
7	Sanduíche Natural	Unid.	Pão Integral ou de forma (50g), com ingredientes in natura tais como: alface, tomate, cenoura ralada, dentre outros).
8	Pão de queijo	Unid.	Peso mínimo de 50g
9	Bebidas lácteas tipo iogurte, leites pasteurizados e derivados	Unid.	Embalagem 200ml

3.4. Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

3.4.1. O período máximo de exposição dos alimentos em estufas deve seguir os padrões técnicos que garantam a qualidade dos alimentos;

3.4.2. Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas, ficando a CONCESSIONÁRIA passível de imediata rescisão contratual e atribuídas as devidas responsabilizações;

3.4.3. É obrigatória a utilização de freezer e estufa para acondicionamento dos alimentos, de acordo com as necessidades específicas de cada gênero alimentício;

3.4.4. Comercializar, no mínimo, os itens do Cardápio Mínimo, conforme tabela constante do item 3.3 do presente documento, podendo ainda, realizar o fornecimento de outros itens que tiverem aceitação aos usuários, como outros tipos de alimentos e bebidas, como até mesmo marmitas, desde que não sejam ilícitos e que se adequem à atividade de cantina/lanchonete e desde que haja autorização prévia da Contratante;

3.4.5. Promover diariamente, sem ônus para o IFMT - Campus Tangará da Serra, em estrita conformidade com a legislação vigente, o transporte do lixo, a remoção dos detritos e restos diários de sua atividade, bem como de qualquer objeto de sua propriedade que esteja em desuso;

3.4.6. É de responsabilidade da Concessionária disponibilizar mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, capacitados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como, se for o caso, veículo para transporte dos alimentos até o local a ser atendido, compatível com a quantidade contratada, sendo observadas as normas vigentes de vigilância sanitária;

3.4.7. Todas as pessoas que trabalham na cantina deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado a todos o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias;

3.4.8. Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão se utilizar de toucas para o cabelo e luvas;

3.4.9. Deverá ser mantido rigoroso asseio, nas pessoas, nos utensílios, nas instalações e no local;

3.4.10. É de responsabilidade da Concessionária a disponibilização de equipamentos, utensílios e mobiliários de refeitório em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do Serviço de Lanchonete bem como materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para a perfeita execução dos serviços;

3.4.11. A Concessionária é responsável por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários para o início de funcionamento da cantina, bem como no decorrer da vigência contratual, com a estrita consulta e autorização e supervisão do IFMT - Campus Tangará da Serra;

3.4.12. É dever da Concessionária, portar-se com urbanidade e exigir que seus empregados ajam da mesma forma;

3.4.13. A Concessionária deve restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu, salvo os desgastes normais da ação do tempo e uso;

3.4.14. Os preços dos itens do cardápio mínimo sugerido para a cantina/lanchonete, bem como dos itens ofertados e propostos, não poderão ser superiores aos praticados no mercado local da cidade onde a lanchonete será instalada, objeto da concessão de uso. A fiscalização avaliará periodicamente os valores praticados, comparando-os com os preços do mercado local, para garantir a conformidade com esta regra;

3.4.15. A tabela de preços praticados deverá ser exposta de forma visível aos usuários da cantina/lanchonete;

3.4.16. O Objeto desta prestação de serviço deverá atender às legislações pertinentes, suas alterações, e demais

normas aplicáveis ao objeto:

3.4.16.1. O Objeto desta prestação de serviço deverá atender às legislações pertinentes, suas alterações, e demais normas aplicáveis ao objeto: t) Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 1428, de 26/11/93. Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de alimentos; Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n. 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos de Alimentos e a lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos produtores de alimentos. Brasília, DF. DOU de 23/10/2002; c. Ministério de Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC. 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF. DOU de 16/06/2004; d. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS6, de 10/03/99. Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico- sanitário em Estabelecimentos de Alimentos. São Paulo-SP. D.O.E de 12/03/1999.

3.4.17. Quanto à energia elétrica e à água que serão fornecidos pela instituição:

3.4.17.1. O consumo de água não será objeto de cobrança, pois se trata de um recurso que será utilizado em pequenas quantidades. No local, não é possível preparar grandes refeições, sendo a água utilizada principalmente para lavar utensílios e preparar alimentos pré-prontos. Além disso, a escola não possui medidor separado para a cantina, e os custos para instalar um sistema de medição e aferir o consumo específico superariam os benefícios financeiros da cobrança.

3.4.17.2. O valor a ser pago referente ao consumo de energia elétrica será calculado com base em uma memória de cálculo estimativa, considerando que o consumo de energia representa um montante significativo e que a instalação não possui medidor exclusivo para a cantina. Esse valor será estimado com base nos equipamentos elétricos essenciais ao serviço, como geladeiras, freezers e outros eletrodomésticos utilizados.

3.5 CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

3.5.2. O critério de julgamento da licitação será o maior desconto, haja vista que o sistema Comprasnet não permite o cadastro de licitação na modalidade pregão com o critério de julgamento "maior oferta", que seria o mais adequado aos objetivos da contratação. Para que seja selecionada a proposta mais vantajosa para a Administração, será necessário observar:

a) O desconto lançado no sistema Comprasnet deverá refletir a maior oferta pelo espaço a ser concedido.

b) Para tanto, o percentual de desconto deverá ser aferido convertendo o acréscimo desejado pelo licitante em desconto a ser registrado no sistema Comprasnet, observando a seguinte fórmula:

$$D \times 100 = VA\%$$

Onde:

D = percentual de desconto a ser registrado no sistema Comprasnet

VA = Valor de acréscimo àquele estimado pela Administração para a concessão de uso do espaço físico.

c) O fator de multiplicação 100 ao valor do desconto visa permitir percentual de acréscimo superior a 100%, tendo em vista a limitação de lances do sistema Comprasnet (de 0,01 a 99,99%).

d) Para apuração do valor efetivo a ser devido pelo Concessionário, o percentual de desconto informado no sistema Comprasnet será convertido em valor de acréscimo de acordo com a fórmula da alínea "b" acima e aplicado sobre a taxa de concessão de uso estimada pela Administração, aplicando a seguinte fórmula:

$$TM = E \times (1 + VA)$$

Onde:

TM = taxa mensal a ser paga pela concessão de uso do espaço físico

E = taxa de concessão de uso estimada pela Administração para a concessão de uso do espaço físico

VA = Valor de acréscimo aplicado sobre o valor locatício estimado pela Administração para a concessão de uso do espaço físico.

e) O sistema Comprasnet aceita o registro de lances com até duas casas decimais após a vírgula. Portanto, a decisão por arredondar ou cortar as casas decimais excedentes caberá a cada licitante. Para a formulação do valor

final da proposta, as casas decimais excedentes à segunda (se houver), em reais, serão desconsideradas pela Administração.

f) Por exemplo:

- Para concessão da área, o IFMT - Campus Tangará da Serra registrará o valor estimado de R\$ 304,38 mensais;
- Se a proposta do licitante for de R\$ 330,00, poderá aplicar a inversão da fórmula da alínea “d” acima, para verificar o valor do acréscimo ao estimado pelo IFMT - Campus Tangará:

$$\begin{aligned} TM &= E \times (1+VA) \\ 328,73 &= 304,38 \times (1+ VA) \\ (328,73/304,38) &= 1 + VA \\ 1,08 - 1 &= VA \\ VA &= 0,08 \end{aligned}$$

- O percentual de 8,00% será registrado no sistema Comprasnet como desconto oferecido pelo licitante, utilizando-se o arredondamento para duas casas decimais;
- No momento da assinatura do Termo de Concessão, esse percentual será convertido em acréscimo à taxa de remuneração pela concessão de uso do espaço físico estabelecida pelo IFMT, primeiramente, através da fórmula da alínea “b”:

$$\begin{aligned} D \times 100 &= VA \\ 0,08 \times 100 &= VA \\ VA &= 8,00\% \end{aligned}$$

- E, em seguida, utilizando-se a fórmula da alínea “d”:

$$\begin{aligned} TM &= E \times (1 + VA) \\ TM &= 304,38 \times (1 + 0,08) \\ TM &= 328,73 \end{aligned}$$

3.5.3. Para auxiliar os licitantes na formulação de suas propostas, deverá ser anexado ao Termo de Referência uma planilha com as fórmulas indicadas nesta seção. Não será necessário enviar a planilha como parte da documentação para a licitação, tampouco utilizá-la de maneira obrigatória para a formulação dos lances.

3.5.4. Pela natureza do objeto desta licitação, não será necessário o preenchimento dos campos marca, fabricante, modelo ou versão no sistema Comprasnet.

3.5.5. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, vedada a identificação explícita da licitante.

3.5.5.1. Não serão aceitas propostas sem detalhamento da descrição do objeto ou contendo a redação “conforme descrito no Edital” ou expressão equivalente, em substituição total ou parcial à descrição detalhada do item, conforme Termo de Referência.

3.5.6. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Concessionária.

3.5.7. 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.

3.5.8. Os descontos 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.

3.5.9. O prazo de validade das propostas será de, no mínimo, 90 (noventa) 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.

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

3.5.10.1. 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 contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por

sobreprego na execução do contrato.

3.6 SUBCONTRATAÇÃO

3.6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório

3.7 GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

3.7.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

3.7.2. Não se trata de obra de engenharia e não há dedicação exclusiva de mão de obra. A exigência de garantia contratual não é obrigatória, sendo mais aplicável a contratos complexos, com maior risco de descumprimento pela concessionária, incluindo os casos mais suscetíveis de reclamações trabalhistas.

3.8 VISTORIA

3.8.1. A vistoria não será obrigatória.

3.9 LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

3.9.1. IFMT - Campus Tangará da Serra

Rua José de Oliveira (28), 980 N - Bairro: Vila Horizonte - CEP: 78302-116, Tangará da Serra - MT.

E-mail:gabinete.tga@ifmt.edu.br

4 LEVANTAMENTO DE MERCADO E ESTRATÉGIAS DA CONTRATAÇÃO

Solução 1

4.1. Concessão de uso onerosa

A Concessão de Uso Onerosa emerge como a modalidade de contratação mais vantajosa para a administração pública em uma série de cenários, baseando-se nas suas características e nos benefícios que oferece. Esta abordagem, que envolve a transferência da gestão de bens ou serviços públicos para o setor privado mediante pagamento, destaca-se por suas diversas vantagens.

Em primeiro lugar, a Concessão de Uso Onerosa permite uma otimização eficaz dos recursos públicos. Ao transferir a operação e manutenção de infraestruturas e serviços para empresas privadas, a administração pública pode reduzir significativamente os custos operacionais e de manutenção, aliviando assim a pressão sobre o orçamento público. A cessão para a prestação dos serviços de cantina está definida no art. 12, Decreto n.º 3.725/01.

Além disso, esta modalidade oferece uma transferência eficaz de riscos. Ao envolver o setor privado na gestão e operação de bens públicos, a administração pública pode mitigar os riscos operacionais, financeiros e legais associados a esses empreendimentos. Os contratados assumem uma parte significativa dos riscos, proporcionando maior segurança e estabilidade para o governo.

Outro ponto crucial é o estímulo à inovação e eficiência. Empresas privadas têm o incentivo intrínseco de otimizar processos, implementar tecnologias avançadas e buscar práticas inovadoras para maximizar sua rentabilidade. Isso resulta em uma prestação de serviços mais eficiente e de melhor qualidade para os cidadãos, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico.

Ademais, a Concessão de Uso Onerosa pode gerar receitas adicionais para a administração pública. As contraprestações financeiras pagas pelos contratados podem representar uma fonte de financiamento adicional para o governo, que pode ser reinvestida em outros projetos de interesse público, promovendo assim o desenvolvimento sustentável.

Embora todas as modalidades de contratação apresentem desafios, a Concessão de Uso Onerosa destaca-se como a opção mais vantajosa para a administração pública, oferecendo uma combinação única de otimização de recursos, transferência de riscos, estímulo à inovação e geração de receitas adicionais. Ao adotar essa abordagem,

a administração pública pode alcançar seus objetivos de forma mais eficiente e eficaz, garantindo o melhor retorno para os cidadãos e a sociedade como um todo.

Solução 2

4.2. Contratação dos serviços de forma terceirizada

Embora a contratação terceirizada seja uma prática comum em muitos setores, há momentos em que essa abordagem pode não ser a mais vantajosa para a administração pública, especialmente em determinados contextos. Existem várias razões pelas quais a contratação terceirizada pode não ser a melhor escolha para determinados objetos de contratação.

Em primeiro lugar, a contratação terceirizada pode resultar em uma perda significativa de controle por parte da administração pública. Ao delegar a execução de atividades importantes a empresas privadas, a administração pode enfrentar desafios na supervisão e fiscalização desses serviços, o que pode afetar negativamente a qualidade e eficácia das operações.

Além disso, a terceirização pode representar um risco para a segurança e a confidencialidade dos dados. Em setores sensíveis, como segurança e tecnologia da informação, a terceirização pode expor informações confidenciais a terceiros, aumentando o risco de vazamentos de dados ou violações de segurança.

Outro ponto a considerar é a possibilidade de conflitos de interesse. A relação entre a administração pública e as empresas terceirizadas pode gerar conflitos de interesse, especialmente se não houver transparência na gestão dos contratos. Isso pode prejudicar a integridade e a imparcialidade dos processos de contratação.

Além disso, a contratação terceirizada pode não ser economicamente viável em alguns casos. Embora possa parecer uma opção mais econômica a curto prazo, os custos ocultos associados à terceirização, como taxas de administração e custos de supervisão, podem torná-la mais dispendiosa a longo prazo do que a operação interna.

5 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. Concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração de cantina/lanchonete a fim de fornecer alimentos e refeições variados e de alta qualidade para satisfazer as necessidades da comunidade escolar é a melhor solução para o atendimento da demanda apresentada.

5.2. No que tange aos equipamentos da cantina, bem como, para as dependências de uso, necessários a execução do contrato (eletrodomésticos, móveis e utensílios específicos), serão de inteira responsabilidade da Concessionária, pois a cessão é apenas da estrutura da cantina. A Concessionária ofertará produtos elencados que fazem parte de um cardápio referência/mínimo conforme acordo entre Concessionária e Concedente.

6 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Item	Especificação	Catser	Unidade	Quantidade	Valor Estimado Mensal	Valor Estimado Quinquenal
1	Concessão Administrativa de Uso de Espaço Físico, a título oneroso, para empresa especializada na exploração de serviços de Cantina/Lanchonete de 22,50 m ² , voltada ao fornecimento de lanches e refeições, nas dependências do IFMT campus Tangará da Serra.	19356	Unidade	60 meses	R\$ 304,38	R\$ 18.262,80

6.1. Concessão durante 05 (cinco) anos, podendo ser prorrogada até 10 anos. A portaria IFMT nº 1094/2023, que trata dos serviços continuados no âmbito do IFMT, artigo 1º, Inciso X, declara este serviço como de execução contínua.

7 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. Será cobrado o valor de R\$ **304,38 (trezentos e quatro reais e trinta e oito centavos)** por metro quadrado (m²), totalizando R\$ 3.652,56 mensais, conforme a avaliação imobiliária documentada no OFÍCIO Nº 13/2024 - RTR-EINFRA/RTR-DSPLAN/RTR/IFMT e DESPACHO Nº 51/2024 - TGA-DAP/TGA-DG/CTGA/RTR/IFMT, anexo a este

processo.

7.1.1. O pagamento será efetuado por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), emitida pelo IFMT Campus Tangará da Serra, com vencimento até o 10º (décimo) dia do mês subsequente ao mês de referência.

7.2. Considerando que as atividades serão conduzidas nas instalações do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - Campus Tangará da Serra, o consumo beneficiará principalmente a comunidade escolar, podendo, em alguns casos, ser estendido à comunidade externa.

7.3. Além do valor mensal de locação, será cobrada uma taxa fixa de energia elétrica baseada no consumo calculado conforme a potência em Watts de cada equipamento utilizado, multiplicada pelo preço do KWh cobrado pela concessionária de energia.

7.3.1. Exemplo de Memória de Cálculo:

Descrição	Quantidade	Uso diário	CONSUMO APROX. DIÁRIO	KWh mês	Custo/mês
Geladeira 130W, 110V	1	24h	0,06 KWh	60,64	R\$ 51,55
Estufa de salgados 200W, 110V	1	5h	3,12 KWh	30,00	R\$ 25,50
Micro-ondas 700W, 110V	1	1h	1 KWh	21,00	R\$ 17,85
Lâmpada led 15W, 110V	2	2h	0,7 kWh	1,80	R\$ 1,53
TOTAL				113,64	R\$ 96,43

7.3.2. O pagamento da taxa de energia elétrica será realizado também por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), emitida pelo IFMT Campus Tangará da Serra, com vencimento até o 10º (décimo) dia do mês subsequente ao consumo.

7.3.3. Pagamento do Aluguel durante Períodos de Afastamento:

7.3.3.1. Durante os períodos em que os alunos estiverem afastados (como férias, greve ou outras situações) e não houver necessidade de funcionamento da cantina, a continuidade das atividades ficará a critério da concessionária. Caso o período de inatividade seja igual ou superior a 10 (dez) dias consecutivos, a cobrança do aluguel referente ao período será reduzida a 10% (dez por cento).

8 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

8.1. A solução não será parcelada, pois tecnicamente trata-se de um único tipo de serviço, cessão de um espaço único.

9 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

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

10 PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL

PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL - PDI

O objeto da contratação está alinhado com o Objetivo Estratégico 07 - Consolidar a política do ensino nos diferentes níveis e modalidades e iniciativas relacionadas aos indicadores 2 e 3 do [Plano de Desenvolvimento Institucional \(PDI\)](#) 2019-2023 do IFMT.

PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL - PCA

ID PCA no PNCP: 10784782000150-0-000014/2024

Data de publicação no PNCP: 04/07/2023

Id do item no PCA: 1066

Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

Identificador da Futura Contratação: 158144-90281/2023

PREVISÃO DA NECESSIDADE

Dezembro 2024.

11 RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. Os benefícios em termos de eficiência, eficácia, economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, são esperados visto que a concessão desses espaços possibilitará o atendimento à demanda da comunidade acadêmica e demais usuários com fornecimento de lanches com qualidade e dentro dos padrões higiênico-sanitário, otimizando o tempo em prol de sua vida acadêmica e trabalhos administrativos e operacionais do IFMT Campus Tangará da Serra, proporcionando maior conforto e comodidade.

12 PROVIDÊNCIAS DA ADMINISTRAÇÃO

12.1. A contratação pretendida não necessita de adequações no ambiente de trabalho.

12.2. A instituição deve nomear equipe para fiscalização contratual para fins de acompanhamento e supervisão da execução do contrato e sua manutenção.

13 IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1. Não foram identificados impactos ambientais diretos na concessão da cantina, mas é essencial que a concessionária adote práticas eficientes e sustentáveis de gestão de resíduos sólidos, garantindo sua destinação adequada e promovendo a responsabilidade ambiental.

14 CONCLUSÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO

14.1. Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante com a Instrução Normativa nº 58, de 08 de agosto de 2022 .

FRANCISCO AMÉRICO DA SILVA

Demandante - Presidente da Equipe de Planejamento
PORTARIA Nº 2182/SRDA/GAB/RTR, DE 03 DE SETEMBRO DE 2024

CAMILA BEATRIZ BENNEMANN

Membro Administrativo da Equipe de Planejamento
PORTARIA Nº 2182/SRDA/GAB/RTR, DE 03 DE SETEMBRO DE 2024

SARAH DA SILVA SOARES

Membro Técnico da Equipe de Planejamento
PORTARIA Nº 2182/SRDA/GAB/RTR, DE 03 DE SETEMBRO DE 2024

15 APROVAÇÃO DO ORDENADOR DE DESPESAS

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

JULIO CÉSAR DOS SANTOS

Reitor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso
Decreto Presidencial de 31.03.2021, publicado no D.O.U de 05.04.2021

Documento assinado eletronicamente por:

- **Francisco Americo da Silva, Diretor Geral Pró Tempore - CD0003 - TGA-DG**, em 24/10/2024 08:10:55.
- **Camila Beatriz Bennemann, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 24/10/2024 08:37:15.
- **Sarah da Silva Soares, ASSISTENTE SOCIAL**, em 24/10/2024 08:39:44.
- **Julio Cesar dos Santos, REITOR(A) - CD0001 - RTR**, em 24/10/2024 09:00:42.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 30/08/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 730334

Código de Autenticação: 9bba71564a





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS TANGARÁ DA SERRA

ANEXO II – MODELO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90044/2024
PROCESSO Nº 23753.000368.2024-46

1. DA DEFINIÇÃO

1.1. Este documento apresenta os critérios de avaliação da qualidade dos serviços, identificando indicadores, metas, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e adequações de pagamento por eventual não atendimento das metas estabelecidas.

1.2. Este anexo é parte indissociável do Contrato XX/2023 firmado a partir do Edital nº 90044/2024 e de seus demais anexos.

1.3. A tabela a seguir destaca informações do contrato:

INFORMAÇÕES DO CONTRATO	
Nº do processo de contrato: 23753.000368.2024-46	
Tipo de serviço: Concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à exploração de cantina/lanchonete do IFMT - campus Tangará da Serra	Local de prestação do serviço: IFMT - campus Tangará da Serra
Contrato nº:	Vigência:
Contratada/concessionária:	CNPJ:
Mês referência:	

2. DOS INDICADORES, DAS METAS E DOS MECANISMOS DE CÁLCULO

INDICADOR 01	
Pagamento em dia da GRU	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Manter em dia o pagamento da contraprestação mensal pactuada, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU
Meta a cumprir	Manter em dia 100% das contraprestações mensais até o 10º (décimo) dia útil subsequente ao recebimento da GRU
Instrumento de medição	Registro do Fiscal do contrato (relatório ou documento equivalente)
Forma de acompanhamento	Documentos: Relatórios de acompanhamento e comprovantes de pagamento
Periodicidade	Mensal



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS TANGARÁ DA SERRA

Mecanismo de cálculo	<p>Nos casos de atrasos no pagamento, o valor devido será acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso. Esses encargos incluem uma multa de 2% sobre o valor em atraso e juros de mora de 0,1% por dia. A fórmula para o cálculo dos encargos moratórios é a seguinte:</p> <p>Fórmula: $EM = (2\% \times VP) + (I \times N \times VP)$, sendo:</p> <p>EM = Encargos moratórios;</p> <p>$I = \frac{0,1\%}{100} = 0,001$ (taxa de juros de mora diária);</p> <p>N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;</p> <p>VP = Valor da parcela a ser paga.</p> <p>Explicação:</p> <ul style="list-style-type: none">• $2\% \times VP$ = corresponde à multa fixa de 2% sobre o valor em atraso.• $I \times N \times VP$ = calcula os juros de mora diários de 0,1% multiplicados pelo número de dias de atraso.
Início de vigência	A partir da execução dos serviços
Faixas de ajuste no pagamento e sanções	<p>Serão acrescidos os encargos moratórios ao valor devido pela concessionária à contratante, por dia de atraso</p> <p>O atraso superior a 90 (noventa) dias ensejará a rescisão unilateral do contrato, nos termos do Artigo 137 da Lei 14.133/21, sem prejuízo das sanções previstas no Termo de Referência</p> <p>As sanções serão aplicadas mediante processo que assegure à concessionária o contraditório e ampla defesa</p>
Observações	

INDICADOR 02	
Satisfação do público usuário	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Medir a satisfação do público usuário a fim de aferir a qualidade da prestação do serviço
Meta a cumprir	Serviço avaliado como bom ou ótimo
Instrumento de medição	Questionário
Forma de acompanhamento	Aplicação de questionário junto ao público usuário
Periodicidade	Semestral



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS TANGARÁ DA SERRA

Mecanismo de cálculo	Média dos resultados obtidos (pontuação dividida pela quantidade de respondentes)
Início de vigência	A partir da execução dos serviços
Faixas de ajuste no pagamento e sanções	<p>Se o resultado for ≥ 2 e $\leq 2,9$: multa de 1% (um por cento) sobre o salário-mínimo vigente</p> <p>Se o resultado for ≥ 1 e $\leq 1,9$: multa de 5% (cinco por cento) sobre o salário-mínimo vigente</p> <p>As sanções serão aplicadas mediante processo que assegure à Concessionária o contraditório e ampla defesa</p>
Observações	A qualidade será medida por meio da avaliação dos usuários acerca dos alimentos servidos e do tratamento dispensado pelos empregados da concessionária. O questionário será aplicado semestralmente, em dois dias sorteados pelo Fiscal do contrato.

INDICADOR 03	
Atendimento aos parâmetros de higiene	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Verificar, no preparo das refeições e no acondicionamento dos alimentos, os devidos cuidados com a higiene, conforme estabelecido no Termo de Referência
Meta a cumprir	Serviço executado dentro dos parâmetros mínimos de higiene
Instrumento de medição	Observação <i>in loco</i>
Forma de acompanhamento	Registro de ocorrências
Periodicidade	Semanal
Mecanismo de cálculo	Número de ocorrências de desrespeito aos parâmetros de higiene, por parte da concessionária
Início de vigência	A partir da execução dos serviços
Faixas de ajuste no pagamento e sanções	<p>Cada ocorrência implicará em multa de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o salário mínimo vigente.</p> <p>A persistente reincidência das ocorrências ensejará a rescisão unilateral do contrato, nos termos do Artigo 137 da Lei 14.133/21, sem prejuízo das sanções previstas no Termo de Referência.</p> <p>As sanções serão aplicadas mediante processo que assegure à concessionária o contraditório e ampla defesa</p>

INDICADOR 04



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS TANGARÁ DA SERRA

Atendimento ao cardápio mínimo e aos preços fixados	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Assegurar o atendimento ao cardápio mínimo e aos preços fixados em contrato.
Meta a cumprir	Cumprimento como cardápio conforme o estabelecido no Termo de Referência.
Instrumento de medição	Observação <i>in loco</i>
Forma de acompanhamento	Registro de ocorrências
Periodicidade	Semanal
Mecanismo de cálculo	Número de ocorrências de desrespeito ao cardápio mínimo, por parte da concessionária
Início de vigência	A partir da execução dos serviços
Faixas de ajuste no pagamento e sanções	<p>A inobservância ao cardápio mínimo: multa de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o salário-mínimo vigente</p> <p>A persistente reincidência das ocorrências ensejará a rescisão unilateral do contrato, nos termos do Artigo 137 da Lei 14.133/21, sem prejuízo das sanções previstas no Termo de Referência.</p> <p>As sanções serão aplicadas mediante processo que assegure à concessionária o contraditório e ampla defesa.</p>
Observações	

INDICADOR 05	
Permanência da concessionária nos horários acordados	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Assegurar o atendimento do interesse público quanto ao serviço em comento.
Meta a cumprir	Cumprimento dos horários de funcionamento da Cantina conforme o estabelecido no Termo de Referência.
Instrumento de medição	Observação <i>in loco</i>
Forma de acompanhamento	Registro de ocorrências
Periodicidade	Diária
Mecanismo de cálculo	Número de faltas nos turnos manhã, tarde e/ou noite
Início de vigência	A partir da execução dos serviços



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS TANGARÁ DA SERRA

Faixas de ajuste no pagamento e sanções	<p>A falta em cada turno ensejará em multa de 5% (cinco por cento) sobre o salário-mínimo vigente.</p> <p>A persistente reincidência das ocorrências ensejará a rescisão unilateral do contrato, nos termos do Artigo 137 da Lei 14.133/21, sem prejuízo das sanções previstas no Termo de Referência.</p> <p>As sanções serão aplicadas mediante processo que assegure à concessionária o contraditório e ampla defesa.</p>
Observações	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO
CAMPUS TANGARÁ DA SERRA

Anexo III – Modelo de Pesquisa de Satisfação dos Usuários
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90044/2024

Pesquisa de satisfação do serviço da Cantina/lanchonete do INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO - CAMPUS TANGARÁ DA SERRA	Mês: Ano:
--	------------------

TIPO DE CONSUMIDOR

- () Discente
() Servidor
() Terceirizado
() Visitante



ITENS AVALIADOS

SATISFAÇÃO

ITENS AVALIADOS	1	2	3	4	5
1. Modo de preparo (mal-cozido, cozido demais, preparação queimada, preparação dura demais...)	1	2	3	4	5
2. Apresentação dos produtos (sujidades, aparência...)	1	2	3	4	5
3. Temperos dos salgados (alho, sal, cebola e outros)	1	2	3	4	5
4. Relacionamento dos funcionários da cantina com os clientes	1	2	3	4	5
5. Higiene (limpeza e organização do local)	1	2	3	4	5
6. Disponibilidade dos produtos do cardápio	1	2	3	4	5
8. Temperatura da refeição	1	2	3	4	5
10. Em geral, como você classifica o serviço.	1	2	3	4	5
Observações:					

ANEXO IV – MODELO DE MEMÓRIA DE CÁLCULO DE ESTIMATIVA DE CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA

PREGÃO ELETRONICO Nº 90044/2024

Nº DO PROCESSO: [23753.000368.2024-46](#)

a) Consumo médio estimado de energia elétrica:						
EQUIPAMENTO	QUANT	POTÊNCIA	TEMPO MÉDIO DIÁRIO	CONSUMO APROX. DIÁRIO	CONSUMO APROX. MENSAL	VALOR APROX. MENSAL
Lâmpadas de Led	2	15 watts	02h	0,06 KWh	1,80 Kwh	R\$ 1,53
Geladeira	1	130 watts	24h	3,12 KWh	60,64 Kwh	R\$ 51,55
Estufa para salgados	1	200 watts	05h	1 KWh	30 Kwh	R\$ 25,50
Micro-ondas	1	700 watts	01h	0,7 kWh	21 Kwh	R\$ 17,85
CONSUMO MENSAL DE ENERGIA		CUSTO kWh			CUSTO TOTAL MENSAL	
113,64 kWh		R\$ 0,85			R\$ 96,43	

Memória de Cálculo

Lâmpada: $15 \times 2 \times 2 / 1000 = 0,06 \times 30 = 1,80 \times 0,85 = \text{R\$ } 1,53$

Geladeira: $130 \times 24 / 1000 = 3,12 \times 19,44 = 60,64 \times 0,85 = \text{R\$ } 51,55$

Estufa para salgados: $200 \times 5 / 1000 = 1 \times 30 = 30 \times 0,85 = \text{R\$ } 25,50$

Micro-ondas: $700 \times 1 / 1000 = 0,7 \times 30 = 21 \times 0,85 = \text{R\$ } 17,85$

** A estimativa não considerou o preço do kWh cobrado na fatura do campus, mas simulou uma [MODALIDADE TARIFÁRIA CONVENCIONAL - BAIXA TENSÃO](#), tarifa B3.

Fontes: <https://www.energisa.com.br/empresa/Paginas/pequenas-e-medias-empresas/taxas-prazos-e-normas/tipos-tarifas.aspx>

Local e Data:

Representante Legal da Empresa
Assinatura/Cargo/Carimbo

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90044/2024
Nº DO PROCESSO: **23753.000368.2024-46**

DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA

A empresa _____ (Razão Social), inscrita no CNPJ Nº: _____, sediada _____, neste ato representada por _____ (nome do representante, qualificação, função/cargo na empresa) para fins do Pregão nº 90044/2024, declara, expressamente que **OPTOU por não realizar a visita/vistoria ao(s) local(is) de execução dos serviços, e que ASSUME todo e qualquer risco por esta decisão, e SE COMPROMETE** a prestar fielmente os serviços nos termos do Edital, do Termo de Referência e dos demais anexos que compõem o processo na modalidade Pregão de nº 90044/2024, Processo Administrativo nº 23753.000368.2024-46.

Local e data

Representante Legal da Empresa

Assinatura/Cargo/Carimbo

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90044/2024
Nº DO PROCESSO: **23753.000368.2024-46**

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaro, sob as penas da lei, para efeito de participação no Pregão Presencial nº 90044/2024 – Instituto Federal do Mato Grosso, que a empresa (razão social), inscrita no CNPJ sob o nº (CNPJ), sediada (endereço completo), por intermédio do(a) Sr.(a) (nome completo do representante legal ou procurador), portador(a) da Carteira de Identidade nº (número do documento) e do CPF nº (número do documento), vistoriou as instalações do Campus Tangará da Serra, abrangidas pela contratação, tomando perfeito e efetivo conhecimento das condições e peculiaridades, para o correto dimensionamento de sua proposta.

Tangará da Serra/MT, ____ de ____ de 2024.

(Nome, assinatura e SIAPE do servidor do IFMT, responsável pelo acompanhamento da vistoria).

Declaro, sob as penas da lei, que me foi dado acesso às instalações do Campus Tangará da Serra, abrangidas pela contratação, bem como foram esclarecidas todas as questões por mim suscitadas, possibilitando tomar conhecimento de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações, objeto da licitação.

Tangará da Serra/MT, ____ de ____ de 2024.

Nome do(a) representante legal da licitante

(nome completo e assinatura)

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90044/2024

Nº DO PROCESSO: **23753.000368.2024-46****TABELA AUXILIAR DE VISTORIA**

Campus Tangará Serra/IFMT	
Endereço	Rua José de Oliveira (28), nº 980-N, Vila Horizonte, CEP 78.302-116, Tangará da Serra - MT
Local	Cantina
Área do Terreno	22,50 m ² de área privativa
Nº de Pavimentos	01
Janelas/Basculantes Quantidade: _____	Funcionamento: () Bom () Regular () Ruim Pintura: () Bom () Regular () Ruim Ferrolhos/puxadores: () Bom () Regular () Ruim Vidros: () Bom () Regular () Ruim
Portas Quantidade: _____	Estado geral: () Bom () Regular () Ruim Pintura: () Bom () Regular () Ruim Fechadura/dobradiças: () Bom () Regular () Ruim
Paredes	Estado de conservação: () Bom () Regular () Ruim Pintura: () Bom () Regular () Ruim Infiltrações/trincas: () Bom () Regular () Ruim
Piso	() Bom () Regular () Ruim
Teto/Forro PVC	() Bom () Regular () Ruim
Telhado	() Bom () Regular () Ruim
Instalações hidráulicas	
Pia cozinha. Qnt:	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Torneiras. Qnt:	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Canos e instalações	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Instalações elétricas	
Interruptores. Qnt:	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Tomadas. Qnt:	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Luzes/luminárias. Qnt:	() Bom () Regular () Ruim () Com defeito () Não tem
Observações	
Situação geral do imóvel	() Bom () Regular () Ruim

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90044/2024
Nº DO PROCESSO: **23753.000368.2024-46**

D E C L A R A Ç Ã O

DECLARO, sob as penas da lei que a empresa (razão social), inscrita no CNPJ sob o nº (CNPJ), sediada (endereço completo), por intermédio do(a) seu(a) representante legal, o(a) senhor(a) (nome completo do representante legal), portador(a) da Carteira de Identidade nº (número do documento) e do CPF nº (número do documento), possui pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação dos serviços, objeto do Pregão Eletrônico nº 90044/2024 - IFMT, bem como que tem pleno conhecimento do conteúdo e exigências contidas no Edital e anexos do certame, comprometendo-se a prestar fielmente os serviços, nos termos do Edital, anexos e legislação pertinente.

Local e data

Representante Legal da Empresa

Assinatura/Cargo/Carimbo