



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

Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: 23196.000282.2022-14

Objeto: Contratação de empresa para concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração de uso de cantina para o atendimento de discentes, servidores, terceirizados e comunidade em geral (visitantes, público externo e interno), no IFMT - *Campus* Rondonópolis, situado na Rua Ananias Martins de Souza, nº 861 - Vila Mineira, Rondonópolis - MT- CEP: 78705-821.

Nome do setor Requisitante: IFMT *Campus* Rondonópolis

Responsável: Ridson Xavier de Moura

2. Descrição da necessidade

A concessão de uso oneroso do espaço destinado a cantina é necessária devido a contratação de empresa especializada para prestação de serviço contínuo, imprescindível ao bom desenvolvimento das atividades do IFMT - *Campus* Rondonópolis que não dispõe de refeitório para fornecimento de alimentação aos alunos e a devido a impossibilidade de ser executado pela própria Instituição.

É indispensável que o *Campus* tenha contrato com empresa prestadora do serviço, uma vez que entre os intervalos entre aulas não é permitida a saída dos alunos.

Visando proporcionar segurança, economia de tempo e comodidade, a prestação do serviço de cantina dentro do *Campus* continuará trazendo benefícios a toda comunidade.

O *Campus* localiza-se em uma região distante do centro comercial do município, e nas suas proximidades não há restaurantes, lanchonetes e padarias, que possa atender a demanda dos usuários em tempo hábil dos intervalos dos servidores, terceirizados e público em geral, dificultando o acesso às refeições e ainda as refeições compradas por meio de delivery tem um alto custo da taxa de entrega.

A profissionalização dos serviços, com a terceirização dessa atividade meio, associada à redução de custos, contribui para o ganho de maior eficiência e melhor qualidade, proporcionando ao *Campus* foco em seu principal objetivo, o ensino.

A concessão trata especificamente do uso de espaço físico de 51,02 m² destinado exclusivamente ao serviço de cantina/lanchonete, para atendimento aos servidores, alunos, terceirizados e público em geral, a fim de que possam usufruir dos serviços sem ter que necessariamente deslocar-se para fora do *Campus* durante as jornadas de estudo ou trabalho, o que proporciona maior controle de entrada e saída, evita riscos de deslocamentos e otimiza o uso do tempo.

A contratação é também necessária pois o Contrato nº 10/2017 tem vigência até 13/09/2022, quando então finaliza o prazo, sem possibilidade de renovação do contrato atual de concessão do espaço físico da cantina/lanchonete no IFMT *Campus* Rondonópolis.

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

O requisito necessário ao atendimento da demanda é a contratação através de licitação de pessoa jurídica pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da contratação.

Esta empresa deverá comprovar sua capacidade técnica através de atestados que demonstre sua aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis à contratação a ser realizada.

Deverá também comprovar sua habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e econômico-financeira através da apresentação de certidões negativas para estes fins.

O serviço de fornecimento de alimentação consta no art. 1º, inciso XXXI, da [Portaria nº 195](#), de 25 de janeiro de 2016, e se enquadra como prestação de serviços de natureza contínua no âmbito do IFMT.

Os serviços deverão, obrigatoriamente, considerar a questão da sustentabilidade e menor impacto ambiental.

Trata-se de um serviço a ser prestado para atendimento das necessidades da IFMT *Campus* Rondonópolis de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro. Portanto terá duração inicial de 12 meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, na forma do art. 57 da Lei nº 8.666/93, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

O serviço a ser contratado não possui especificidades que impliquem em transferência de conhecimentos, tecnologia e técnicas empregadas a serem repassadas em transições contratuais.

Não há especificações que restrinjam a competitividade de mercado.

Tendo em vista que as atividades do *Campus* ocorrem nos períodos matutino, vespertino e noturno, o horário de funcionamento da lanchonete/cantina será de 06h30 às 22h30 de segunda a sexta-feira, podendo ocorrer necessidade de funcionamento aos sábados das 06:30 às 19:00 hs.

4. Levantamento de Mercado

A contratação deverá ser realizada por processo de pregão eletrônico e, analisando no âmbito da cidade de Rondonópolis/MT, é do conhecimento deste órgão que existem inúmeras empresas do ramo de fornecimento de refeições para a realização deste serviço, nestes mesmos moldes propostos pela Administração. Sendo assim, resta evidente que a solução escolhida pelo órgão é possível de ser contratada e atendida facilmente pelo comércio local.

Ainda, em razão deste objeto ser bastante comum em contratações públicas em âmbito nacional, esta Administração considera que não haverá maiores dificuldades no seu atendimento caso as empresas locais não tenham interesse na participação.

A contratação pretendida se alinha à prerrogativa que a Administração possui para dispor da área física em questão, destinando-a à concessão para exploração comercial dos serviços de lanchonete/cantina no IFMT *Campus* Rondonópolis, visando a atender à demanda da comunidade acadêmica.

Assim, foi realizada pesquisa de mercado, encaminhando-se a cotação de preços à Diretoria Sistêmica de Planejamento e Captação de Recursos - DSPLAN/IFMT, através do processo nº [23196.000405.2022-17](#), para emissão de laudo de avaliação, a fim de se estabelecer valor de referência para a contratação, conforme tabela contida no item 8 (Estimativa do Valor da Contratação).

O objeto da contratação se enquadra como serviço comum, para fins do disposto no artigo 4º do Decreto 10.024 de 20 de setembro de 2019, cabendo licitação na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, observado o disposto na Lei nº 10.520, de 7 de julho de 2002, no Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações.

Os serviços a serem prestados em decorrência desta contratação enquadram-se no Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, constituindo-se em serviços auxiliares, instrumentais ou acessórios à área de competência legal da entidade licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seus respectivos planos de cargos.

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

5. Descrição da solução como um todo

A concessão onerosa de uso de espaço físico para exploração comercial de lanchonete no *Campus* Rondonópolis, por pessoa jurídica, visando atender a comunidade acadêmica, servidores, colaboradores, bem como a visitantes eventuais, na linha de fornecimento de lanches, em conformidade com o que determina as normas da Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento da Instituição, justifica-se por se tratar de um serviço indispensável e essencial, principalmente, aos alunos dos cursos integrados que permanecem na instituição em tempo integral, o que dificulta e impossibilita o deslocamento até suas residências, a fim de fazer lanches durante suas atividades compreendendo ensino/pesquisa/extensão.

Ainda, considerando a localização afastada deste órgão do centro da cidade de Rondonópolis/MT e a falta de estabelecimentos comerciais desta natureza nas proximidades do *Campus*, a contratação viabiliza ao público geral deste

órgão o acesso a estes serviços, sem a necessidade de deslocamentos.

Já a concessão onerosa de uso, justifica-se em função da exploração comercial que caracteriza a execução destes serviços, em conformidade com o disposto no Art. 18, inciso II e § 5º da Lei 9.636/1998:

Art. 18. A critério do Poder Executivo poderão ser cedidos, gratuitamente ou em condições especiais, sob qualquer dos regimes previstos no Decreto-Lei no 9.760, de 1946, imóveis da União a:

[...]

II - pessoas físicas ou jurídicas, em se tratando de interesse público ou social ou de aproveitamento econômico de interesse nacional.

[...]

§ 5º Na hipótese de destinação à execução de empreendimento de fim lucrativo, a cessão será onerosa e, sempre que houver condições de competitividade, serão observados os procedimentos licitatórios previstos em lei e o disposto no art. 18-B.

O horário de funcionamento mínimo da cantina/lanchonete será das 06h30 às 22h30, de segunda à sexta-feira, e das 06h30 às 19h aos sábados letivos, sendo que haverá funcionamento aos domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pelo IFMT *Campus* Rondonópolis, ou em outros casos no interesse da Administração. Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lanchonete, por período mínimo de 2 (duas) horas, em cada expediente, podendo esta condição ser modificada em acordo com a fiscalização do IFMT *Campus* Rondonópolis, se convier.

Não será permitida colocação de propagandas comerciais por parte da contratada nas paredes ou na área de consumo. A contratada poderá fixar cartazes no ambiente da cantina, desde que autorizado pela assessoria de comunicação da contratante e nos locais que essa determinar, por intermédio do fiscal de contrato do IFMT *Campus* Rondonópolis.

A contratada deverá manter um estoque de produtos adequado ao bom atendimento da demanda.

Nos preços cotados deverão estar incluídas todas as despesas diretas e indiretas relacionadas com a prestação dos serviços, tais como: custos com aquisição de matéria prima (alimentos) e pagamento de mão-de-obra, incluídos os encargos sociais e trabalhistas; depreciação dos equipamentos, instrumentos, ferramentas e máquinas necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos; impostos; taxas e quaisquer outras despesas necessárias à realização dos serviços. O lucro da licitante, da mesma forma, deverá estar considerado nos preços unitários.

A contratada deverá possibilitar aos clientes formas diversas de pagamento, no mínimo em dinheiro, PIX, e nos cartões de débito e crédito.

Haverá o fornecimento de lanches em embalagens descartáveis para transporte, com opção de talheres e guardanapos descartáveis quando necessário.

Qualquer produto não listado deve ser submetido à avaliação do IFMT *Campus* Rondonópolis antes de ser comercializado, devendo ainda ser apresentado o valor a ser comercializado de cada produto, sendo que este valor não poderá ultrapassar o preço de mercado local.

Os cardápios deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente com as especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido. Os lanches deverão ser preparados diariamente, no dia correspondente à venda direta dos produtos. O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da contratada, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

Os empregados deverão usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, gorros/bonés, sapatos/tênis, luvas e demais que se fizerem necessários, preferencialmente na cor branca.

É proibido à empresa contratada manipular alimentos após operações de caixa (manuseio de dinheiro, efetuar pagamentos), sem higienizar as mãos. Não é permitida a manipulação de alimentos por empregados que apresentem feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou com algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento. A contratada deverá atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal, nos casos em que embarace a fiscalização, trate servidores ou usuários de maneira desrespeitosa ou ainda que conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

Os preços de todos os produtos oferecidos pela contratada deverão seguir o valor de mercado, respeitando o limite máximo do preço médio obtido pela Pesquisa de Preço dos itens do Cardápio Mínimo.

É de responsabilidade única e exclusiva da contratada prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento.

A contratada deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pelo fiscal de contrato do IFMT *Campus* Rondonópolis ou outro competente.

Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da contratada, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens: a) água/ esgoto (torneira, canos, entupimentos, válvulas), b) energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores). c) GLP (válvulas, conexões, etc.), se for o caso.

Caberá também a contratada a conservação da área predial que lhe é concedida, tanto externa quanto internamente. A conservação do prédio abrangerá a limpeza, higiene e também pintura da parte interna e externa dentro dos padrões da Instituição.

Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental.

A contratada deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno de aula da instituição. Caso seja necessário, tal número será estabelecido pela Fiscalização do contrato do IFMT *Campus* Rondonópolis.

Não empregar sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenha vínculo empregatício com o IFMT.

A limpeza total da cantina (cozinha, área de atendimento — interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da contratada.

O material de limpeza e a retirada do lixo interno e externo da cantina são de responsabilidade da contratada. O lixo deverá ser retirado e depositado no local próprio do lado externo deste IFMT, sendo este coletado nos dias determinado pela gestão do município de Rondonópolis.

O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com o prescrito na [Portaria nº 326, de 30/07/1997](#), da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde e suas alterações, se houver.

A contratada deverá manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monobloco de plástico e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à realização de serviços.

A contratada deverá zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos.

A contratada deverá preparar e confeccionar os lanches, diariamente, e dependendo do caso, preparar na hora, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais, ou servido em prato.

A contratada deverá garantir que todos os mantimentos sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos.

Apenas produtos e alimentos dentro do prazo de validade especificado pelo fabricante podem ser comercializados.

Deverão ser preparados e fornecidos diariamente lanches e refeições, bem como sucos e refrescos, com identificação clara para o consumidor quanto a suas particulares composições.

Os lanches e as refeições servidas em prato feito ou marmitex serão vendidos obrigatoriamente no dia correspondente à sua preparação e fornecidos em embalagens descartáveis.

Para efetuar aferição da temperatura dos balcões e dos alimentos expostos ao consumo, a contratada deverá possuir termômetros apropriados e, se possível, em local visível.

Para que não falte nenhum dos itens da tabela de produtos, deverão ser mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da cantina/lanchonete.

Os empregados deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas.

A contratada deverá observar as especificações mínimas constantes no cardápio aprovado; conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários ao fornecimento das refeições; utilizar somente produtos de boa qualidade; limpar as mesas da cantina/lanchonete ao término de

cada ocupação; utilizar somente água filtrada no preparo dos refrescos e sucos; não aproveitar qualquer dos gêneros preparados (assados, cozidos etc.) e não servidos, para atendimento de cardápios futuros; retirar da cozinha, diariamente, os alimentos preparados e não servidos, acondicioná-los em sacos plásticos biodegradáveis próprios e providenciar seu descarte adequado.

Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

Os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.

Deverá haver utensílios distintos para a higienização de instalações, para a higienização das partes dos equipamentos, e para aqueles que entram em contato com alimentos.

A contratada deverá utilizar somente produtos permitidos pela legislação vigente para a desinfecção dos alimentos; seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da cantina/lanchonete por qualquer motivo.

A contratada deverá utilizar produtos de limpeza biodegradáveis adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermificada, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos.

A contratada deverá manter toda a área concedida com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos, notadamente no período de maior utilização e frequência. Vedado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano.

A contratada deverá usar produtos permitidos para desinfecção ambiental conforme a legislação que rege a matéria.

A contratada deverá fazer limpeza da caixa de gordura da cantina, sempre que for necessário, e para o seu bom funcionamento.

São também obrigações da contratada:

- Responder exclusiva e integralmente pelos encargos tributários, fiscais, trabalhistas e patrimoniais pertinentes ao objeto da presente concessão de uso.
- Não efetuar sob qualquer motivo, a subconcessão total ou parcial do imóvel, objeto do presente instrumento contratual.
- Utilizar e cuidar do imóvel sob concessão de uso, bem como os bens móveis ali instalados, estritamente para as atividades contratadas, como se seu próprio fosse, responsabilizando pelos danos que por ventura der causa.
- Responder por incêndio na área de concessão de uso, se não provar caso fortuito ou força maior, vício de construção ou origem criminal provocado por terceiros.
- Responder integralmente por pequenos reparos na área do imóvel sob concessão, exceto os resultantes de depreciação pelo tempo ou uso normal, realizando imediatamente a reparação de danos verificados, causados por usuários sob sua responsabilidade, com consentimento do IFMT *Campus Rondonópolis*.
- Pagar mensal e regularmente o valor contratual avençado, inclusive as multas e penalizações, se aplicadas.
- 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.
- Responsabilizar-se na forma da legislação vigente e cabível, quanto aos preços, qualidade e higiene dos produtos comercializados, assim como pela higienização das instalações, na forma exigida pela saúde pública.
- Responsabilizar-se pelas despesas da execução do objeto.
- Cumprir fielmente as cláusulas contratuais, os horários estipulados e as normas gerais de funcionamento.
- Oferecer cardápio mínimo com variedades estipuladas.

6. Pesquisa de satisfação

A pesquisa de satisfação será realizada mensalmente, pela contratante, junto à clientela da cantina/lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto aos aspectos de atendimento, qualidade dos produtos, etc.

A pesquisa de satisfação deverá ser realizada **mensalmente**.

Avaliar-se-á em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:

	ótimo	bom	regular	ruim	péssimo
Qualidade dos salgados					
Qualidade dos lanches					
Qualidade das refeições					
Qualidade das bebidas					
Variedade do cardápio					
Qualidade do atendimento					
Limpeza do ambiente					
Nível geral de satisfação					
Outros aspectos necessários					

Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento). Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a contratante deverá indicar à contratada os itens insatisfatórios; solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

- a) em até três itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter imediata resolução dos problemas apresentados;
- b) de quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar advertência à contratada;
- c) de seis ou mais itens, a administração poderá aplicar multa, proporcional à gravidade.

Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, em período inferior a doze meses, com resultado insatisfatório:

- a) em até três, a administração poderá aplicar advertência à empresa contratada;
- b) de quatro ou mais itens, a administração poderá aplicar multa proporcional à gravidade, podendo, ainda, rescindir o termo de concessão de uso.

Após a aplicação de três advertências em um período inferior a doze meses a contratante poderá aplicar multa.

7. Estimativas de Preços ou preços referenciais

A população do IFMT *Campus* Rondonópolis é composta por aproximadamente 701 alunos nos cursos de ensino médio (técnico em Administração/Proeja, Alimentos, Secretariado, Química e Informática); subsequente: (química), e cursos superiores: (Licenciatura em Ciências da Natureza e Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas), funcionando nos turnos da manhã, tarde e noite e ocasionalmente em fins de semana, sendo acrescida ano a ano com novas entradas de alunos. O quadro efetivo do *Campus* é composto por 90 servidores dentre docentes e técnicos administrativos, 19 terceirizados, 07 contratados e 04 estagiários; totalizando um público alvo de **821 pessoas**, sendo a cantina também frequentada ao público em geral.

A indicação desse quantitativo não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do IFMT - *Campus* Rondonópolis, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de lanches a serem servidos pela licitante vencedora.

A contratada deverá substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio considerados pelo Fiscal do Contrato como sem condições de consumo, conforme pesquisa de satisfação realizada.

Os itens que não tiverem aceitação por parte dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos, e que, a inclusão de outras variedades de itens não previstas no cardápio dependerá da anuência expressa do Fiscal do Contrato, após acordo do preço a ser cobrado dos usuários, que não poderá ser superior ao praticado no mercado local.

A reposição das preparações expostas para consumo da cantina deverá ser feita de forma imediata de modo que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.

O serviço de Cantina deverá colocar à disposição dos usuários, gratuitamente, em quantidades adequadas e em recipientes apropriados, os seguintes materiais:

- guardanapo de papel;

- copo descartável;
- sal (sachê);
- açúcar (sachê);
- adoçante (sachê);
- palito de dente (embalagem individual);
- pás para misturar bebidas;
- colher descartável;
- pimenta e molhos diversos;
- ketchup (sachê);
- mostarda (sachê); e
- maionese (sachê).

O Plano Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) define alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo sendo o emprego de alimentação saudável e adequada uma diretriz da alimentação escolar.

O IFMT - *Campus* Rondonópolis é uma instituição de educação, ciência e tecnologia, cuja missão é educar para o trabalho e para a vida, portanto o seu papel é ir em direção do incentivo à alimentação saudável, seguindo principalmente o que propõe o PNAE. Essa importância é corroborada por Weffort & Oliveira (2019), onde é informado pelos autores que é papel da escola orientar os pais e discentes sobre o controle e avaliação dos alimentos oferecidos na cantina no que diz respeito à quantidade de colesterol gordura trans, gordura saturada, sal e açúcar, com o objetivo de assegurar uma dieta saudável.

Apesar da não existência de legislação em âmbito federal que proíba a venda produtos com alto índice calórico e não saudáveis nas cantinas escolares, existem ações governamentais que orientam a implantação da alimentação e hábitos saudáveis na escola, onde destacam-se o Programa Saúde na Escola, que envolve os Ministérios da Educação e da Saúde e prevê ações de avaliação antropométrica, promoção da segurança alimentar e nutricional, de práticas corporais e de atividade física e a Portaria Interministerial n.º 1.010/2006, que institui diretrizes para a alimentação saudável nas escolas da rede pública e privada.

É importante ressaltar que apenas a elaboração de leis não é suficiente, é preciso que todos os elementos envolvidos na alimentação escolar tenham consciência de seu papel, visando a educação nutricional e uma alimentação mais balanceada e saudável. Portanto é necessário focar na oferta de produtos saudáveis, uma vez que o Brasil, seguindo a tendência mundial, apresenta elevada prevalência de sobrepeso e obesidade (excesso de peso), inclusive em sua população jovem, onde estudos realizados em diferentes cidades indicam a prevalência de excesso de peso em adolescentes entre 15,3 a 29,1% (RAMOS-SILVA et al., 2019; FERRO et al., 2019).

Silva (2009) relata que a cantina escolar é o espaço o qual se observa os hábitos alimentares dos alunos, pois havendo a comercialização de alimentos que possuem baixa densidade de nutrientes e elevada densidade energética (açúcar e gordura) pode aumentar os riscos para problemas nutricionais (obesidade, hipertensão, problemas cardiovasculares, etc.). Essa comercialização, além de ser contraditória com a proposta do Programa Nacional de Alimentação Escolar, representa um entrave para a educação nutricional e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Existem diversos estudos demonstrando que alimentos com excesso de gorduras, sal e açúcares, são os mais comercializados em cantinas escolares, dessa forma observa-se a necessidade das instituições focarem na implantação de cantinas escolares saudáveis, evitando a comercialização de bebidas e alimentos que não levem à alimentação adequada para crianças e adolescentes dentro do ambiente escolar, seja na educação infantil, fundamental e nível médio das redes pública ou privada (FERRO et al., 2019).

Considerando as informações supramencionadas, o IFMT - *Campus* Rondonópolis focará na alimentação saudável, onde seguirá itens de cardápio mínimo, que deverão ser fornecidos pela cantina, os preços estimados são oriundos de pesquisa realizada em comércios do município de Rondonópolis, conforme segue tabela abaixo:

Tabela1 : Cardápio Mínimo a ser comercializado na Cantina IFMT Rondonópolis

CARDÁPIO MÍNIMO		
Item	Descrição	Preço Médio Estimado
1	Água mineral com gás	R\$ 3,09
2	Água mineral sem gás	R\$ 2,87
3	Água de coco	R\$ 5,35
4	Sucos naturais de fruta	R\$ 6,25
5	Sucos de polpa de fruta	R\$ 6,50
6	Café pequeno	R\$ 0,93
7	Café médio	R\$ 2,08
8	Café com leite	R\$ 3,28

9	Cappuccino	R\$ 7,25
10	Chocolate quente ou frio	R\$ 5,63
11	Vitaminas	R\$ 6,33
12	Pão de queijo	R\$ 3,88
13	Salgados assados	R\$ 6,50
14	Tortas	R\$ 7,50
15	Sanduíche frio	R\$ 7,33
16	Misto-Quente	R\$ 7,00
17	Misto-Frio	R\$ 7,00
18	Sanduíche natural	R\$ 10,60
19	Biscoitos caseiros	R\$ 8,33
20	Bolos	R\$ 6,75
21	Tapiocas de diversos sabores	R\$ 15,75
22	Pamonhas	R\$ 8,33
23	Marmitex tipo 1 (400g) P	R\$ 14,00
24	Marmitex tipo 2 (600g) M	R\$ 16,33
25	Marmitex tipo 3 (800g) G	R\$ 18,33
26	Prato feito	R\$ 19,00

Os preços dos produtos vendidos devem ser compatíveis com os respectivos preços de mercado, e o Cardápio Mínimo deve ser atendido respeitando o limite do preço médio de cada item e da cesta de produtos obtidos na Pesquisa de preços.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Para determinação do preço estimado para a concessão de uso destinado à cantina, foi utilizado o parâmetro de contratações similares, no município de Rondonópolis-MT, conforme pode ser observado na [PLANILHA PADRÃO DE ESTIMATIVA DE PREÇOS](#), documento constante no processo nº 23196.000405.2022-17.

Desse modo, foi realizada consulta a Diretoria Sistêmica de Planejamento e Captação de Recursos - DSPLAN/IFMT, através do processo mencionado anteriormente, para emissão de laudo de avaliação, a fim de se estabelecer valor de referência para a contratação. A DSPLAN aplicou a metodologia estatística, utilizando o software SISREG da TECSYS, resultando nos seguintes valores mensais com seus intervalo admissível para média de mercado foram:

Mínimo (R\$): 1.021,42

Arbitrado (R\$): 1.145,40

Máximo (R\$): 1.284,68

Com base na análise da DSPLAN/IFMT, propõe-se neste Estudo Técnico Preliminar:

Cálculo da taxa de concessão:

- Valor do contrato atual de concessão da taxa da cantina: R\$ 1.151,81.
- Valor da tarifa de cobrança sobre a fatura de água e energia: 0,5% do valor da fatura.
- Valor estimado da tarifa de água e energia, com base nos gastos do ano de 2019, anterior à pandemia, onde o campus Rondonópolis mantinha todas as atividades presenciais normais = R\$: 90,51 + reajuste de 10 % = 99,56
- Valor arbitrado conforme OFÍCIO Nº 12/2022 - RTR-EINFRA/RTR-DSPLAN/RTR/ IFMT, realizado pelo Escritório de Infraestrutura, através da engenheira civil Fatima Elizabete dos Reis Matias R\$ 1.145,40, com as seguintes ponderações:

" No entanto, sabendo de diversas fatores que necessita ser ponderados sobre a ótica de comercio com relação condições locais, como por exemplo:

a) Mercado restrito ao IFMT/ROO

b) Valores dos produtores a venda deverão ser acordados com a Gestão do campus

c) Seleção dos produtos destinados a venda também deverão ser aprovados pela gestão do campus.

4. Sendo assim, nota-se possuir vários fatores o qual diferencia o mercado aberto ao publico geral e ao público interno do IFMT. Então com objetivo de minimizar os consequência destes fatores, sugerimos a Gestão, caso necessário, aplicar um fator de desconto entre 10% a 50% sobre o valor arbitrado.

5- A Gestão com base em seus histórico das locações anteriores da Cantina poderá optar entre os valores, mínimos, arbitrado ou máximo apresentado, como também se viável aplicação o fator

ponderado de desconto."

Considerando ainda , os seguintes fatores:

- Mudança do cardápio atual, para cardápio com alimentos saudáveis, que restringe a venda de produtos como: refrigerantes, alimentos industrializados com teores elevados de gorduras, saturadas, gorduras trans e sal, salgados fritos e alimentos que contenham nutrientes comprovadamente prejudiciais à saúde;
- Simplificação dos procedimentos de fiscalização do contrato, que tem dificuldade no faturamento mensal, devido as datas incompatíveis de emissão de faturas de água e energia com a taxa de concessão;
- Viabilizar a atratividade de concorrência do mercado;
- Tornar a licitação vantajosa para administração pública, obtendo êxito no certame, através da participação de empresas;
- Garantir que haja concorrentes para o certame, que atendam aos requisitos do edital e tenham interesse na participação;
- Minimizar a possibilidade que a licitação fique deserta, e a administração pública tenha que realizar um novo procedimento licitatório;
- Considerando o Pregão nº 35/2021 - IF Goiano, realizado em 2021, que utiliza o mesmo modelo simplificado de cobrança.

Verifica-se a necessidade de aplicação de 30% de desconto ao valor arbitrado no ofício 12/2022 - RTR-EINFRA/RTR-DSPLAN/RTR/IFMT, sendo: $1.145,40 - 30\% = 801,78$, e que conforme considerações analisadas pela equipe de planejamento, será acrescido o valor de 99,56 ao valor apurado, totalizando a estimativa de **R\$ 901,34 (novecentos e um reais e trinta e quatro centavos)** à título cobrança de taxa única de concessão de uso de espaço da cantina, já incluso os custos com água e energia, com reajuste anual a ser utilizado como índice do IGP-M.

Para definição do valor do adicional referente ao custo estimativo de energia elétrica e água foi realizado levantamento de consumo de energia elétrica e água para a lanchonete/cantina, com base no consumo do ano de 2019, considerando a impossibilidade do levantamento nos anos de 2020 e 2021 em razão da pandemia do novo coronavírus, e a instituição estar em trabalho remoto.

O cálculo estimativo médio da demanda mensal de água e energia elétrica foi realizado tomando por base os gastos incorridos para o local em 2019, no percentual de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) sobre o valor das faturas apresentadas de água e energia elétrica.

Consumo de energia elétrica - 2019													Valor
Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro	Média de consumo	taxa energia 0.5%
R\$ 10.147,06	R\$ 14.470,50	R\$ 10.700,55	R\$ 18.171,50	R\$ 16.804,74	R\$ 12.875,73	R\$ 12.201,41	R\$ 11.841,21	R\$ 20.939,92	R\$ 22.525,62	R\$ 19.470,03	R\$ 18.717,02	R\$ 15.637,62	R\$ 78,19

Consumo de água - 2019													Valor
Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro	Média de consumo	taxa água 0.5%
R\$ 2.059,39	R\$ 1.675,02	R\$ 1.861,32	R\$ 3.170,44	R\$ 3.652,74	R\$ 3.652,74	R\$ 2.791,49	R\$ 2.550,34	R\$ 2.446,99	R\$ 2.240,28	R\$ 2.688,12	R\$ 2.424,01	R\$ 2.464,20	R\$ 12,32

Na tabela abaixo apresentamos o item para concessão administrativa de uso, o valor mínimo a ser pago, e o detalhamento resumido do objeto para a execução dos serviços a serem prestados:

Item	Descrição	Unid.	Qtd. (A)	Valor Mensal Mínimo (B)	Valor Total Mínimo (12 Meses) (C=AxB)
01	Concessão administrativa de uso de espaço físico, para prestação de serviço de fornecimento de lanches (cantina/ lanchonete, no IFMT <i>Campus</i> Rondonópolis, endereço Rua Ananias Martins de Souza, nº 861 -	Mês	12	R\$ 901,34	R\$ 10.816,08

Vila Mineira, Rondonópolis - MT- CEP: 78705-821, em área de 51,02 m².				
--	--	--	--	--

O valor da concessão, definido conforme avaliação da Diretoria Sistêmica de Planejamento e Captação de Recursos - DSPLAN/IFMT, para concessão de uso do espaço físico, onerosa, destinado à cantina será de **R\$ 901,34 (novecentos e um reais e trinta e quatro centavos)** mensais, podendo ser reajustado anualmente.

O valor de uso da área de concessão será reajustado anualmente, com base na variação do IGP-M apurado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

A contratada deverá ressarcir à contratante e o valor da taxa de concessão, até 10 (dez) dias após a emissão da Guia de Recolhimento da União – GRU.

O valor mensal do aluguel nos meses de recesso escolar e do fato de que a maioria dos servidores encontra – se em gozo de férias, será de **10% (dez por cento)** do valor mensal do contrato, sobre o valor da Taxa Mensal de Concessão. As demais situações de queda de público para atendimento serão analisadas pelo fiscal de contrato e Direção Geral do *Campus*.

9.Estrutura Física

A estrutura física a ser disponibilizada à contratada será composta por:

- Espaço físico denominado cantina com 14,61 mts², contendo uma pia;
- Espaço físico denominado cozinha com 25,63 mts², contendo uma pia;
- Espaço físico denominado depósito com 10,78 mts²;
- 09 jogos de mesas plásticas com 04 cadeiras em cada jogo;
- Mesa e banco de madeira, de uso coletivo dos alunos, servidores e comunidade em geral, independente do consumo na cantina;

Configura responsabilidade da contratada a disponibilização de móveis e equipamentos necessários, para exposição e conservação dos produtos, bem como ao bom funcionamento da cantina, cabendo a contratada sua manutenção e reparo.

As mesas e cadeiras plásticas, em caso de avarias, perda ou quebra, deverão ser repostas ao patrimônio do campus.

1) Área da Concessão de Uso



2) Espaço de circulação (para mesas e cadeiras para as refeições e utilização dos usuários)





10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando as características dos serviços a serem contratados mediante concessão onerosa de uso de área física para instalação de uma cantina, não haverá parcelamento da solução.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há, no âmbito desta instituição, contratações correlatas e/ou interdependentes ao objeto da contratação pretendida.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação ora pretendida guarda inteira conformidade com o documento final do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2019-2023, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, por tratar-se de contratação pública, mantém relação mais direta com os projetos de gestão estratégica, governança com gestão participativa e gerenciamento de recursos.

O PDI 2019-2023 tem como Objetivo Estratégico 01 (OE01) "Institucionalizar, de forma participativa, boas práticas de gestão orçamentária", considerando que "Toda ação trabalhada pelo campus e que permite a participação da comunidade na tomada de decisão."

13. Resultados Pretendidos

A contratação proposta resultará benéfica e vantajosa, uma vez que:

A contratação tem por objetivo possibilitar o atendimento à demanda da comunidade acadêmica e demais usuários, relativamente ao fornecimento de lanches e refeições, proporcionando maior conforto e comodidade.

O contrato não acarretará despesas para o IFMT *Campus* Rondonópolis, tendo em vista o tipo de solução adotada, pela qual a contratada deverá pagar um valor mensal ao *Campus*, em razão do uso do espaço a ser concedido.

14. Providências a serem Adotadas

Não haverá necessidade de adequação do espaço físico destinado à concessão de uso para funcionamento de uma lanchonete/cantina, pois o espaço já é destinado a esta atividade, conforme [Planta - recorte área da cantina](#) encaminhado para DSPLAN/IFMT e relacionado aos autos do presente processo administrativo.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Não há previsão de impacto ambiental na contratação.

Os serviços deverão, obrigatoriamente, considerar a questão da sustentabilidade e menor impacto ambiental, a contratada deve apresentar, anualmente, cópia do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) ao fiscal do Contrato.

16. Declaração de Viabilidade

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação de concessão onerosa de uso de área física, destinada à instalação e ao funcionamento de uma lanchonete/cantina no IFMT *Campus* Rondonópolis, mostra-se tecnicamente possível.

Diante do exposto, entendemos ser viável a contratação da solução pretendida.

17

. Referências Bibliográficas

FERRO E. L. B. S.; MENDES M. G. M.; ALVES K. O.; PEREIRA C. H. C.; SILVA S. C.; MANOCHIO-PINA M. G. Cantina escolar e sua influência no estado nutricional. **Brazilian Journal of Development**, v. 5, n. 10, p. 19723-19738, 2019.

SILVA C. C. S. Cantina Escolar. In: BOCCALETO E. M. A.; MENDES R. T. **Alimentação, Atividade Física e Qualidade de Vida dos Escolares do Município de Vinhedo/SP**. Campinas:IPES Editorial, 2009, 196p.

RAMOS-SILVA V.; SILVA J. P.; MARANHÃO H. M. Epidemiologia da Obesidade na Infância e Adolescência. In: WEFFORT V. R. S. **Manual de Orientação: Obesidade na Infância e Adolescência**. Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento Científico de Nutrologia. 3ª. Ed. – São Paulo: SBP. 2019. 236 p.

WEFFORT V. R. S.; OLIVEIRA N. A. L. Prevenção. In: WEFFORT V. R. S. **Manual de Orientação: Obesidade na Infância e Adolescência**. Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento Científico de Nutrologia. 3ª. Ed. – São Paulo: SBP. 2019. 236 p.

Responsáveis pela elaboração do estudo preliminar:

Rondonópolis, 22 de junho de 2022

Ridson Xavier de Moura

Requisitante

Matrícula: 2688243

Portaria nº 26, de 11/03/2022

Edna Pereira dos Santos Ferreira

Auxiliar do Requisitante

Matrícula: 1952897

Portaria nº 26, de 11/03/2022

Diego Dias Carneiro

Auxiliar do Requisitante (área técnica)

Matrícula: 1863104

Portaria nº 26, de 11/03/2022

Tatiane Moreira Siqueri Santos

Auxiliar do Requisitante (área técnica)

Matrícula: 2073193

Portaria nº 26, de 11/03/2022

Sérgio Fernando Capurro Rodrigues

Auxiliar do Requisitante

Matrícula: 2135385

Portaria nº 26, de 11/03/2022

Eliene Costa Silva Cardoso

Auxiliar do Requisitante

Matrícula: 2783193

Portaria nº 26, de 11/03/2022

Marley Nunes Vituri Tolo

Representante do setor de Compras e Licitação

Matrícula: 1547440

Portaria nº 26, de 11/03/2022

ANEXO I - MAPA DE RISCOS - FASE DE ESTUDOS PRELIMINARES

(X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor

Objeto: Contratação de Serviços de Cantina/Lanchonete

ID Risco	Risco	Probabilidade (baixo, médio, alto)	Impacto (baixo, médio, alto)	Dano	Ação de gerenciamento do Risco (prevenir, transferir, mitigar, aceitar)	Ação de Contingência	Responsável (Gestor do Risco)
01	Licitação não ser concluída antes do encerramento do contrato atual	Média	Alto	Falta da prestação dos serviços;	Prevenir - Sensibilização das partes envolvidas para execução das ações em prazo exequível.	Regulamentar a normatizar a comercialização de alimentos dentro do Campus por autônomos	Equipe de planejamento da contratação
02	Licitação Deserta	Baixa	Alto	Falta da prestação dos serviços;	Prevenir - Divulgação da licitação além das vias legais de publicação (DOU, site do IFMT, jornais regionais), através de envio do edital para empresas do ramo	Realizar processo licitatório com prazo suficiente para ações corretivas caso seja vislumbrado o risco da licitação deserta.	Pregoeiros
03	Empresa vencedora não assinar o contrato	Baixa	Alto	Falta da prestação dos serviços;	Transferir - Pregoeiro deve deixar claro as sanções em caso de recusa de assinar o Contrato, bem como prazo para tal Deixar claro as condições da contratação no momento da habilitação	Convocação da próxima empresa classificada	Pregoeiros
04	Outros descumprimentos com obrigações contratuais por parte da contratada	Média	Alto	Quebra de contrato, necessidade de abertura de processo administrativo	Deixar bem claro no edital as obrigações da contratada, bem como as sanções que serão aplicadas pela administração, em caso de não cumprimento (item a item não atendido)	Acompanhamento periódico pelos fiscais, penalizações e multas	Fiscalização Gestão do Contrato

Documento assinado eletronicamente por:

- **Ridson Xavier de Moura**, **TECNICO DE LABORATORIO AREA**, em 22/06/2022 13:27:43.
- **Edna Pereira dos Santos Ferreira**, **ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 22/06/2022 13:29:34.
- **Sergio Fernando Capurro Rodrigues**, **AUX EM ADMINISTRACAO**, em 22/06/2022 13:33:17.
- **Diego Dias Carneiro**, **PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 22/06/2022 14:10:13.
- **Tatiane Moreira Siqueri Santos**, **PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 22/06/2022 18:55:40.
- **Marley Nunes Vituri Toloi**, **ADMINISTRADOR**, em 23/06/2022 07:37:14.
- **Eliene Costa Silva Cardoso**, **PEDAGOGO-AREA**, em 23/06/2022 08:58:57.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 28/03/2022. 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: 332164

Código de Autenticação: b41cad437

