

INST.FED.DE EDUC.,CIENCIA E TECNOLOGIA DE MG

## Estudo Técnico Preliminar 235/2025

### 1. Informações Básicas

Número do processo: 23792.001123/2025-51

### 2. Descrição da necessidade

O IFMG instituiu a Política de Alimentação Escolar, resolução CONSUP nº 23 de 28 de maio de 2025, que estabelece como principal objetivo promover a segurança alimentar e nutricional de forma a contribuir para o desenvolvimento biopsicossocial, melhora do rendimento escolar e formação de práticas alimentares saudáveis, por meio da oferta de alimentação saudável e adequada que atenda as necessidades nutricionais dos discentes durante o período letivo.

Considerando que a alimentação escolar é direito do estudante da educação básica, garantido pela Constituição Federal de 1988, regulamentado pela Lei 9.394 de 1996 e pelo Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil com atualizações da Lei nº14.914, de 3 de julho de 2024, que busca promover e garantir a segurança alimentar e nutricional dos estudantes da rede federal de educação profissional, científica e tecnológica. A Política de Alimentação Escolar do IFMG, nesse sentido, busca ampliar as formas de acesso, aquisição, preparo e distribuição dos alimentos pela instituição, contribuindo para a permanência e êxito dos discentes regularmente matriculados nos cursos presenciais ofertados pelo IFMG.

Como direito dos estudantes da educação básica pública, o que abrange estudantes dos cursos técnicos integrados, concomitantes, subsequentes e EJA, será promovida, incentivada e ampliada no IFMG com vistas ao atendimento das diretrizes estabelecidas na Lei.

Ademais, o público de estudantes dos cursos técnicos integrados e concomitantes constitui-se em um público de adolescentes que possuem atendimento prioritário nas ações de políticas públicas e no processo de desenvolvimento biopsicossocial. São jovens na sua maioria constituintes de famílias em situação de vulnerabilidade e que permanecem no ambiente escolar nos dois turnos, matutino e vespertino.

Ressalta-se que nutrir vai além do suprimento de necessidades fisiológicas e tem um papel fundamental no desenvolvimento cognitivo do ser humano, o que impacta diretamente no processo de aprendizagem. Destaca-se, por fim, que a alimentação escolar está incluída entre as ações da Política Nacional de Assistência Estudantil, regulamentada pela Lei 14.914 de 2024, que tem como finalidade ampliar e garantir as condições de permanência dos estudantes e de conclusão dos respectivos cursos.

Considerando a localização do Campus Betim em uma área periférica e reforçando a importância do estudante permanecer dentro da instituição escolar de forma a garantir mais segurança, apresenta-se desta forma a importância de realizar as refeições dentro das unidades do IFMG.

Considerando que a infraestrutura existente para funcionamento da cantina no Campus e as necessidades de oferecer produtos de qualidade e cardápios diversificados, com opções de lanches e refeições, à comunidade acadêmica sem que haja necessidade de se deslocarem para outros locais mais distantes, verifica-se a necessidade de realização de um novo processo licitatório que garanta a continuidade do serviço e amplie atendimento para outros públicos de estudantes prioritários.

A partir dessas considerações, justifica-se a efetivação do processo licitatório a fim de selecionar pessoa jurídica especializada para fornecimento de refeições na modalidade prato feito (com cardápio sugerido), sem balança, prioritariamente para os estudantes selecionados no Programa Auxílio Alimentação e a concessão de espaço físico da Cantina Escolar para exploração comercial, mediante fornecimento de refeições aos alunos atendidos pela assistência estudantil, comercialização de refeições e lanches no espaço da Cantina, adequando-se à estrutura existente do IFMG - Campus Betim, visando um atendimento de qualidade e preços acessíveis à comunidade acadêmica desta Instituição.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Ensino	Leonardo Marques Soares

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A Contratada deve atender os seguintes requisitos técnicos e legais:

4.1. Os serviços serão executados por empresa especializada no fornecimento, na preparação e distribuição de alimentos /refeições, incluindo serviço de lanchonete, de acordo com o calendário letivo do IFMG – Campus Betim, ressalvados os dias em que não houver expediente;

4.2. Os serviços serão realizados no IFMG Campus Betim, incluindo as áreas de Lanchonete e Refeitório;

4.3. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços (espaço objeto da cessão onerosa de uso), acompanhado por servidor designado para esse fim, podendo sua realização ser comprovada por atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

4.4. O valor da indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área será fixo e irrevogável para os primeiros 12 (doze) meses de execução do contrato, sendo automaticamente reajustado caso a prorrogação do contrato seja vantajosa para a Administração.

4.5. Além do aluguel, a contratada também deverá ressarcir o IFMG Campus Betim nos valores correspondentes aos consumos de água e energia elétrica, conforme especificado no Termo de Referência.

**4.6. A Administração não concederá desconto sobre o valor fixado para a indenização pecuniária pela cessão de uso da área e ressarcimento de água e energia elétrica no período de férias e recessos escolares, visto que são situações ordinárias previamente conhecidas, constantes e disponibilizadas no calendário acadêmico da Instituição e, portanto devem ser computadas como custo inerentes à contratação.**

4.6.1. Nos meses em que houver greve ou outras situações supervenientes que impliquem paralisações superiores a 15 (quinze) dias, poderá haver redução do valor da cobrança pela cessão onerosa do espaço, a critério da Direção do Campus, em conjunto com o Gestor/Fiscal de Contratos, mediante a devida justificativa.

4.7. A periodicidade de reajuste do valor do contrato do aluguel será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o IGP-M/FGV. Enquanto o reajuste das tarifas de água e energia estarão condicionados aos reajustes das respectivas empresas responsáveis pelos fornecimentos de água e energia.

4.8. Utilizar empregados habilitados e em quantidade suficiente, com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

4.9. A empresa deverá dispor de uma (um) Nutricionista Responsável Técnica (o), com distribuição de carga horária semanal e jornada de trabalho compatível com os turnos de produção dos serviços.

4.10. Disponibilizar um (a) funcionário (a) somente para a utilização de sistema de controle de refeições e caixa. Este não poderá servir ou manipular alimentos.

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

4.12. A contratada deve responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

- 4.13. A concessionária será responsável pelos EPIs dos seus colaboradores devendo todos estarem devidamente equipados para o serviço, conforme as normas regulamentadoras que também serão aferidas através de IMR (Índice de Medição de Resultados) pelo fiscal do contrato. O Campus Betim não irá se responsabilizar pela disponibilização de EPIs.
- 4.14. Providenciar e custear toda e qualquer máquina, material, mobiliário e/ou equipamento que venha a ser necessário para o atendimento do fim público a que se destina esta contratação de forma que o tipo e quantidade disponíveis sejam suficientes para o perfeito atendimento ao usuário, observando sempre as disposições legais quanto à segurança, manuseio e higiene desses.
- 4.15 A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de todos os equipamentos necessários para a prestação dos serviços, desde geladeiras, freezers, balcões, estufas, forno, fogão, micro-ondas, conjuntos de mesas e cadeiras e quaisquer outros itens inerentes a prestação do serviço.
- 4.16. A instalação e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados para a prestação dos serviços são de inteira responsabilidade da Concessionária.
- 4.17. O Campus Betim NÃO será responsável pela aquisição, disponibilização, manutenção e possíveis prejuízos que a CONCESSIONÁRIA poderá sofrer nos equipamentos utilizados durante a prestação dos serviços.
- 4.18. A CONCESSIONÁRIA também ficará responsável pela instalação de televisões, ventiladores e quaisquer outros eletrodomésticos que julgar necessários para a boa prestação dos serviços.
- 4.19. A CONCESSIONÁRIA deverá contar com opções de pagamentos suficientes para que não haja prejuízo aos usuários podendo ser: dinheiro, cartões de crédito e débito, vale refeições, pix, etc.
- 4.20. Os serviços deverão ser prestados de acordo com os critérios de sustentabilidade ambiental contidos no Art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, e no Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil, da Presidência da República, no que couber;
- 4.21. O acesso à internet dentro das limitações do espaço objeto da cessão onerosa de uso, caso seja do interesse ou necessidade da Contratada, deverá ser contratado de forma individual e independente, e às suas expensas, da infraestrutura destes serviços na instituição.
- 4.22. A empresa deverá seguir todas as legislações e normativos pertinentes, bem como suas alterações, e demais normas aplicáveis ao objeto.
- 4.23. As atividades da contratada estarão sob supervisão de gestão e fiscalização da execução contratual cujo objetivo é aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração para o serviço contratado.
- 4.24. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores e/ou equipe de fiscalização, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.
- 4.25. Somente poderão ser servidas refeições preparadas exclusivamente na cozinha do espaço destinado à cessão onerosa de uso, podendo, neste caso, serem produzidos diariamente, sob demanda (na hora), ou previamente, em quantidade suficiente para atender ao consumo diário estimado.
- 4.26. Os alimentos oferecidos, tanto os industrializados quanto os naturais, deverão ser de boa qualidade. Todos deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente para atender a demanda de usuários do Campus.
- 4.27. Serviço de fornecimento, preparo e distribuição de refeição (almoço) para discentes do IFMG – Campus Betim, no modo “prato feito”, conforme condições impostas no Termo de Referência.
- 4.28. O cardápio deverá ser elaborado por Responsável Técnico da Contratada, sob supervisão e aprovação do IFMG *Campus* Betim, de maneira a evitar rotinas, garantindo a diversidade de opções, observadas as exigências constantes no Termo de Referência.
- 4.29. As preparações oferecidas na cantina/restaurante devem atender, também, aos comensais com necessidades nutricionais específicas, tais como celíacos, diabéticos, hipertensos e intolerantes à lactose.
- 4.30. Serviço de exploração de lanchonete para todo o público do IFMG – *Campus* Betim.

4.31. Todos os produtos alimentícios deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente para atender a demanda de usuários do Campus Betim. Para o levantamento de potenciais usuários que circulam no Campus, foram consultados dados do SUAP e da Secretaria de Registro Acadêmico:

- Estudantes = 911
- Servidores = 107
- Terceirizados = 15

Totalizando 1.033 potenciais usuários.

4.32. Os valores dos produtos a serem vendidos pela futura contratada por meio do serviço de lanchonete (bebidas, lanches, etc) serão repassados para a fiscalização do contrato que verificará a conformidade dos valores com a média de preços de venda destes produtos em estabelecimentos comerciais semelhantes (bares, lanchonetes, conveniências, etc). Em posse desta lista, a equipe de fiscalização do contrato realizará pesquisa de preços ficando a futura contratada obrigada a adequar os preços dos produtos da lanchonete em conformidade com o valor médio dos produtos oriundos da pesquisa de preços realizada pela fiscalização.

4.33. Os valores destes produtos poderão ser alterados sempre que houver flutuação de preços, para mais ou para menos, podendo ser motivado pela contratada. Esta alteração de preços não se vincula à cláusula de Reajuste prevista no TR em razão de sua característica divergir dos demais itens objetos desta contratação.

4.34. Caso ocorra aumento nos valores da matéria-prima de algum produto e a CONCESSIONÁRIA verifique a necessidade de alterar o preço, deverá enviar um ofício à fiscalização, solicitando a alteração e os comprovantes que justifiquem o respectivo aumento à CONCEDENTE que irá analisar o pedido e retornar em até 10 (dez) dias úteis

4.35 Em resumo, a CONCESSIONÁRIA deverá:

4.35.1. Fornecer refeições rápidas, naturais e convencionais, lanches e outros, colocando tabelas e especificando-as com discriminação e os respectivos preços. O preparo das refeições e lanches deverá obedecer às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos conforme legislação pertinente.

4.35.2. Incentivar o consumo de sucos e alimentos naturais, comercializando-os de forma a disseminar hábitos saudáveis.

4.35.3. A tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovada pela CONCEDENTE deverá ser afixada em lugar visível, com os preços atualizados. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

4.35.4. Não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza

4.35.5. Não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não.

4.35.6. Deverá manter sempre higienizados os equipamentos e instalações de todo o espaço físico concedido para exploração dos serviços de cantina.

4.35.7. Não fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, como também, a venda de rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas (matrícula e inscrição).

4.35.8. O uso de rádios e músicas é permitido desde que não atrapalhe os ambientes de estudo e trabalho.

4.35.9. Deverá manter o padrão de qualidade dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, desde o início do horário estabelecido até o término do horário de prestação dos serviços.

4.35.10. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais inertes (que não promovam a migração de substâncias tóxicas, ou que alterem as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos), conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e sanitização. Não utilizar os utensílios ou móveis ou qualquer outro objeto de madeira que possam entrar em contato direto com o alimento.

4.35.11. Os utensílios (louças, copos, talheres, etc.) deverão ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene.



4.35.12. Deverá manter atualizada durante toda a vigência do contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação, cumprir com a legislação trabalhista, somente manter funcionários com carteira de trabalho assinada, obedecendo à legislação tributária e demais direitos trabalhistas.

4.35.13. Em caso de rescisão deste contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar todos os seus bens e equipamentos, bem como todas as adaptações efetuadas no espaço e equipamentos, repondo-os nas mesmas condições em que se encontram descritos no Termo de Referência, num prazo máximo de 7 dias.

4.36. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

4.37. Considerando que a concessão onerosa de cantina não implica desembolso financeiro por parte da Administração, que os riscos de inadimplemento são reduzidos e que a exigência de garantia poderia restringir a competitividade do certame, opta-se pela não exigência de garantia contratual. A medida observa os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade, previstos na legislação vigente, assegurando a ampla participação de interessados e a adequada execução do objeto por meio de mecanismos de fiscalização e penalidades contratuais.

4.38. Providenciar o registro diário do quantitativo efetivamente fornecido de refeições aos alunos atendidos pela Assistência Estudantil, assim como o cardápio servido.

## **5. Levantamento de Mercado**

Foi verificado, após levantamento de mercado, duas soluções. A primeira refere-se ao tipo de contratação self-service o qual o cliente monta seu prato, conforme as opções disponíveis. O cálculo do valor do prato é baseado no preço/kg.

Já a segunda solução permite a contratação mediante prato feito onde as refeições são servidas por uma pessoa e geralmente servida com duas opções de proteínas.

Após o estudo pela equipe de planejamento optou-se pela forma de contratação do prato feito, em virtude de ser financeiramente melhor para a Administração, bem como uma melhor logística para servir as refeições aos estudantes que serão atendidos através do recurso da Assistência Estudantil.

Esta forma de contratação torna-se também mais viável para um controle eficiente do quantitativo de refeições servidas no restaurante e que serão custeadas pelo IFMG Campus Betim.

## **6. Descrição da solução como um todo**

Contratação de pessoa jurídica para o fornecimento de refeições, tipo prato feito, para estudantes do IFMG Campus Betim, mediante também a locação de espaço público, por meio de concessão a valor fixo, podendo ser reajustável a cada 12 meses, onde serão preparadas as refeições e lanches que serão servidos. As condições estão descritas no Termo de Referência.

Os estudantes serão selecionados através de edital de seleção, que se dará por critérios socioeconômicos, por meio de inscrição no Sistema de Seleção de Assistência Estudantil (SSAE), sistema já utilizado pela Diretoria de Assuntos Estudantis e pelo IFMG Betim.

Somente os estudantes dos cursos técnicos integrados poderão concorrer à Bolsa Alimentação, que será ofertada através de edital próprio. Neste processo haverá a concessão onerosa do espaço da cantina/lanchonete.

O Campus Betim do IFMG está localizado na Rua Itaguaçu, Nº 595 - Bairro São Caetano, CEP 32677-562, na cidade de Betim - MG. O espaço reservado para a instalação da cantina/lanchonete possui uma área total de 117,4m². Os ambientes poderão ser remanejados de acordo com a necessidade da CONCESSIONÁRIA. Serão disponibilizados pelo IFMG Campus Betim, para uso dos alunos no espaço da cantina a quantia de 26 conjuntos de mesa com 06 cadeiras e a pia e balcão.

A CONCESSIONÁRIA deverá equipar a cantina com todos os eletrodomésticos e utensílios necessários.

Os reajustes de preços deverão passar pela análise da fiscalização e Administração do Campus.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O quantitativo informado foi calculado da seguinte forma: considerou-se os dias letivos com ministração de aulas nos dois turnos, excluindo-se semanas de recuperação ou dias letivos destinados a atividades complementares, chegando-se ao quantitativo aproximado de 180 dias de fornecimento de refeições aos estudantes que serão atendidos pelo Programa Auxílio Alimentação.

O quantitativo total de estudantes dos Cursos Técnicos Integrados é atualmente de 532 alunos. A meta de fornecimento estimada é de 200 refeições (almoço) por dia, totalizando aproximadamente 36.000 refeições anuais, considerando as variações na demanda estudantil e as flutuações orçamentárias decorrentes da disponibilidade e/ou criação de programas governamentais voltados ao atendimento dessa demanda específica.

Ressalta-se que esse quantitativo pode sofrer alterações em função dos critérios de seleção dos estudantes, da frequência escolar e do valor do orçamento destinado ao programa de assistência estudantil.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

*[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: O valor da alimentação (prato feio) será tornado público após recebimento das propostas.]*

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A presente contratação refere-se à concessão onerosa de uso de espaço público destinado à instalação e exploração de cantina /lanchonete no Campus Betim, juntamente com o fornecimento de refeições aos alunos atendidos pela Assistência Estudantil. Nesse contexto, não se aplica o parcelamento da solução, uma vez que a contratada necessita do local para a preparação, armazenamento e comercialização dos alimentos. A eventual segregação da solução poderia comprometer a execução adequada do objeto, gerar conflitos entre diferentes contratadas e dificultar a gestão e a fiscalização contratual.

Dessa forma, a contratação em item único mostra-se mais adequada ao atendimento do interesse público, assegurando maior eficiência, economicidade e segurança na execução do serviço, bem como a correta compreensão das obrigações do concessionário.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025 (PORTARIA Nº 1547/IFMG, DE 28 DE ABRIL DE 2025), conforme consta das informações básicas do Termo de Referência.

11.2 O Plano de Logística Sustentável (PLS) da instituição encontra-se na fase de elaboração.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a realização da aquisição através de pregão eletrônico pretende-se alcançar maior número de fornecedores, gerando uma competição justa, resultando em melhores preços, condições e qualidade do objeto adquirido;

Garantir a qualidade dos produtos a serem adquiridos;

Garantir a segurança alimentar dos alunos;

Promover a alimentação saudável e nutritiva;

Incentivar o consumo de produtos frescos e da estação.

### 13. Providências a serem Adotadas

Elaboração de demais documentos da fase interna conforme previsto na legislação.

Elaboração do edital de licitação para o pregão eletrônico.

Divulgação do edital e recebimento das propostas.

Análise das propostas e seleção da empresa vencedora.

Assinatura do contrato e início da prestação de serviço.

Realização de fiscalização, com implantação de IMR e controle do cardápio mínimo.

### 14. Possíveis Impactos Ambientais

Na execução do contrato a **CONCESSIONÁRIA** deverá observar os seguinte critério de sustentabilidade:

Priorizar o uso de produtos reciclados e recicláveis;

Utilizar equipamentos que atendam aos padrões de consumo/eficiência energética recomendados pelo INMETRO;

Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança e de higiene que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

Orientar seus empregados sobre procedimentos para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados, adotando providências para sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, observando o disposto na IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006; Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999. A **CONCESSIONÁRIA** deverá dispor de coletores (lixeiras) de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos identificados e em bom estado de conservação (RDC 216/2004);

Todos os resíduos gerados na cantina deverão, preferencialmente, ter a destinação correta segundo a Lei 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, separando recicláveis e não recicláveis e destinando de forma correta.

Os resíduos devem ser armazenados até a coleta separados por: lixo orgânico (restos de alimentos) e lixo reciclável (papel, vidro, plástico e metal).

Destaca-se que o espaço físico objeto desta concessão não oferece equipamentos de cozinha para confecção dos alimentos relacionados no termo de referência e sim somente infraestrutura para sua instalação. Neste caso, os equipamentos deverão ser aqueles previamente aprovados pela vigilância sanitária do município.

A **CONCESSIONÁRIA** deverá se responsabilizar pela observância das normas ambientais em relação aos produtos que utilizar durante o período do contrato. Deverão também ser observadas as normas referentes à vigilância sanitária e ao descarte correto de resíduos. Caso não sejam cumpridas todas as normas, a **CONCESSIONÁRIA** estará sujeita às penalidades administrativas, tanto dos órgãos competentes de fiscalização, quanto por parte da administração do Campus Betim.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de contratação declara **viável** a contratação.

#### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Este estudo técnico demonstra em seus itens a necessidade de se ter uma concessão de cantina/lanchonete no campus Betim, tendo em vista este estudo técnico preliminar, destacamos a viabilidade de realização de um pregão eletrônico para atender a demanda, sendo justificado abaixo:

##### 1. Do Atendimento à Assistência Estudantil e Interesse Público

A presente contratação fundamenta-se, primordialmente, no cumprimento do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). A oferta de refeições na modalidade "Prato Feito" (PF) com cardápio sugerido garante que os estudantes em situação de vulnerabilidade social tenham acesso a uma alimentação nutricionalmente equilibrada, combatendo a evasão escolar e promovendo a permanência e êxito acadêmico. Tal medida alinha-se ao Art. 2º, da Lei nº 14.133/2021, que preza pela seleção da proposta que gere o maior resultado social e eficácia nas políticas públicas.

##### 2. Da Modalidade Pregão Eletrônico e Eficiência Pública

A escolha pelo Pregão Eletrônico, justifica-se por ser o rito preferencial para a aquisição de bens e serviços comuns, conforme estabelecido no Art. 6º, inciso XLI, e Art. 28 da Lei nº 14.133/2021. Esta modalidade assegura a observância dos princípios da eficácia, economicidade e transparência, utilizando o critério de julgamento por menor preço (Art. 33, inciso I) para garantir o uso responsável dos recursos da União, permitindo a ampla disputa entre empresas especializadas.

##### 3. Da Concessão de Espaço e Adequação Estrutural

A concessão do espaço físico da Cantina Escolar para exploração comercial, vinculada ao fornecimento das refeições dos bolsistas, configura uma estratégia de gestão patrimonial e administrativa. Sob a égide da Lei nº 14.133/2021, a Administração busca a otimização de seus ativos e a eficiência operacional.

**Economicidade:** A exploração comercial pela contratada reduz o ônus do IFMG com a manutenção do espaço e permite que o valor da refeição subsidiada seja mais competitivo, dada a fonte de receita acessória da empresa.

**Adequação:** A exigência de adaptação à estrutura existente no Campus Betim visa a celeridade do início das atividades, em conformidade com o princípio do planejamento e segregação de funções, evitando gastos desnecessários com obras por parte do Instituto.

##### 4. Do Cardápio e Modalidade Sem Balança

A opção pela modalidade "sem balança" e cardápio sugerido objetiva a padronização do atendimento e a garantia da segurança alimentar. Ao definir antecipadamente os parâmetros nutricionais, o IFMG exerce seu dever de fiscalização e controle sobre a qualidade do serviço, garantindo que o objeto licitado atenda plenamente às necessidades da comunidade acadêmica, conforme os ditames de qualidade e desempenho esperados pela nova legislação.

## 16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**ROSANIA DAS GRACAS SILVA SOUZA**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 22/04/2026 às 17:26:01.*

**REGINALDO VAGNER FERREIRA**

Autoridade competente