

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

Estudo Técnico Preliminar 76/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23825.000794/2026-51

2. Descrição da necessidade

Cessão Administrativa onerosa referente ao uso de espaço físico para exploração comercial de pessoa jurídica especializada no ramo de CANTINA /LANCHONETE, em espaço físico pertencente ao IFMG Campus Ibirité, visando atender a comunidade acadêmica bem como visitantes eventuais, na linha de fornecimento de lanches e refeições, em conformidade com o que determina as normas de Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento da instituição. O espaço é composto de uma área para refeitório de 52,18 m² e uma cozinha com 12,57 m², totalizando 64,75 m² (planta em anexo). A demanda atual do Campus Ibirité é de 911 alunos nos turnos da manhã, tarde e noite. O campus possui uma população fixa em torno de 122 pessoas, incluindo-se servidores efetivos, substitutos e terceirizados. Em termos percentuais, em média 50% das pessoas já providenciam sua própria alimentação, trazendo de casa e esquentando nos fornos disponibilizados pelo Campus.

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, acessível 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 o princípio da modicidade que garante preços de serviços públicos razoáveis e acessíveis, compatíveis com a capacidade econômica dos usuários, com o objetivo de evitar cobranças excessivas, assegurando a universalidade do acesso e impedindo a exclusão social, sem impor gratuidade ou prejuízo aos prestadores.

Considerando a seleção da proposta mais vantajosa e que o interesse público principal é o acesso à alimentação e não a arrecadação do aluguel do espaço.

Considerando a localização do Campus Ibirité 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, com preços acessíveis, dentro das unidades do IFMG.

Considerando que a infraestrutura existente para funcionamento da cantina no Campus Ibirité 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 da atividade de apoio 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 a cessão onerosa de espaço físico da Cantina Escolar para exploração comercial, mediante fornecimento de refeições com cardápio sugerido e comercialização lanches, adequando-se à estrutura existente do IFMG - Campus Ibirité visando um atendimento de qualidade e preços acessíveis à comunidade acadêmica desta Instituição.

A necessidade da contratação consiste em viabilizar a cessão onerosa de uso de espaço físico pertencente à Administração, destinado à exploração comercial de serviço de apoio de alimentação, de forma a assegurar a adequada utilização do imóvel público, promover sua ocupação por particular habilitado e atender à demanda de alimentação dos usuários das instalações.

Para que a finalidade da cessão seja alcançada, faz-se necessária a disponibilização de refeições pela cessionária, observados os padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar e demais requisitos estabelecidos pela Administração. Nesse contexto, o fornecimento de refeições configura obrigação acessória e instrumental à exploração da área cedida, não constituindo a finalidade principal da contratação, que permanece sendo a cessão onerosa de uso do espaço público.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Administração e Planejamento	Edmilson Novaes
Diretoria de Ensino	Weber de Almeida Lima

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A Cessionária deve atender aos seguintes requisitos técnicos e legais:

4.1. A atividade de apoio será executada por empresa especializada no fornecimento, na preparação e distribuição de alimentos /refeições, com cardápio sugerido, sem balança, incluindo serviço de lanchonete, de acordo com o calendário letivo do IFMG – Campus Ibirité, para garantir o atendimento adequado à comunidade acadêmica, observados os horários de funcionamento definidos pela Administração e conforme condições e exigências estabelecidas, ressalvados os dias em que não houver expediente;

Disponibilidade de atendimento entre 07:00h às 21:00h de segunda à sexta-feira e 08:00h às 12:00h aos sábados letivos, conforme o calendário acadêmico.

Oferta de serviços de lanchonete ao longo do horário de funcionamento do Campus Ibirité, oferta de almoço em sistema self-service, sem balança, e prato feito único (ex: caldos, tropeiro, lasanha) no período noturno, visto que o tempo de intervalo para o jantar é reduzido em relação ao almoço.

4.2. A cessão onerosa de uso compreenderá o espaço físico localizado no IFMG Campus Ibirité, destinado à exploração comercial de serviço de alimentação, abrangendo as áreas de Cozinha, Lanchonete e Refeitório, com área total de 64,75 m², conforme planta anexa.

A cessionária utilizará as dependências cedidas para instalação, operação e gestão do estabelecimento, sendo o fornecimento de refeições e demais produtos alimentícios obrigação acessória necessária à adequada exploração da área objeto da cessão.

4.3. Para o correto dimensionamento e pleno conhecimento das condições de execução da cessão onerosa de uso, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do 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.

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

4.5. Além do aluguel, a cessionária também deverá ressarcir o IFMG Campus Ibirité 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 da cessão onerosa de uso 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 das atividades a serem executadas, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

4.9. A cessionária 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 da atividade de apoio do espaço objeto da cessão onerosa de uso.

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 realização da atividade de apoio não gera vínculo empregatício entre os empregados da cessionária e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

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

4.13. A cessionária será responsável pelos EPIs dos seus colaboradores devendo todos estarem devidamente equipados para a exploração do espaço objeto da cessão onerosa de uso, conforme as normas regulamentadoras que também serão aferidas pelo fiscal do contrato. O Campus Ibirité 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 a cessão onerosa de uso 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 CESSIONÁRIA deverá dispor de todos os equipamentos necessários para a exploração do espaço objeto da cessão onerosa de uso, desde geladeiras, freezers, balcões, estufas, forno, fogão, micro-ondas, conjuntos de mesas e cadeiras e quaisquer outros itens inerentes a atividade de apoio.

4.16. A instalação, conservação, manutenção, segurança, vigilância e limpeza dos equipamentos, mobiliários e utensílios utilizados na exploração do espaço objeto da cessão onerosa de uso são de inteira responsabilidade da cessionária.

4.17. O Campus Ibirité NÃO será responsável pela aquisição, disponibilização, manutenção e possíveis prejuízos que a CESSIONÁRIA possa vir a sofrer nos equipamentos utilizados durante a exploração do espaço objeto da cessão onerosa de uso.

4.18. A CESSIONÁRIA também ficará responsável pela instalação de televisões, ventiladores e quaisquer outros eletrodomésticos que julgar necessários para a exploração do espaço objeto da cessão onerosa de uso.

4.19. A CESSIONÁRIA 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; A cessionária observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis. Os equipamentos eletroeletrônicos e eletrodomésticos utilizados pela cessionária na exploração do espaço objeto da cessão onerosa de uso deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE), quando aplicável, em conformidade com os requisitos estabelecidos pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e demais normas vigentes sobre etiquetagem compulsória.

4.21. O acesso à internet dentro das limitações do espaço objeto da cessão onerosa de uso, caso seja do interesse ou necessidade da Cessionária, deverá ser contratado de forma individual e independente, e às suas expensas, da infraestrutura destes serviços na instituição.

4.22. A cessionária deverá seguir todas as legislações e normativos pertinentes, bem como suas alterações, e demais normas aplicáveis à exploração do espaço objeto da cessão onerosa de uso.

4.23. As atividades da cessionária estarão sujeitas à gestão e à fiscalização da execução contratual pela Administração, com a finalidade de verificar o cumprimento das obrigações assumidas no contrato de cessão onerosa de uso, especialmente quanto à adequada exploração do espaço cedido, à observância das condições estabelecidas no edital e no contrato e ao atendimento dos padrões de qualidade, higiene, segurança e demais requisitos aplicáveis ao fornecimento de refeições.

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 Ibirité, conforme condições impostas no Termo de Referência.

4.28. O cardápio deverá ser elaborado por Responsável Técnico da Cessionária, sob supervisão e aprovação do IFMG *Campus* Ibirité, 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. Cessão onerosa de uso de espaço físico destinado à exploração comercial de lanchonete, com atendimento à comunidade acadêmica e aos demais usuários do IFMG – Campus Ibirité.

4.31. Todos os produtos alimentícios deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente para atender a demanda de usuários do Campus Ibirité. 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 1033 potenciais usuários.

4.32. Os valores dos produtos a serem vendidos pela futura contratada por meio do serviço de lanchonete (bebidas, lanches, coxinha, pão de queijo, 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 CESSIONÁRIA 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 CEDENTE que irá analisar o pedido e retornar em até 10 (dez) dias úteis

4.35 Em resumo, a CESSIONÁRIA 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 CEDENTE 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, incluindo as mesas e área de refeições dos usuários.

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. A cessionária deverá manter o padrão de qualidade dos alimentos ofertados, assegurando a reposição dos itens necessários antes de seu término, de forma contínua, durante todo o período de exploração do espaço objeto da cessão onerosa de uso, observados os horários de funcionamento estabelecidos pela Administração.

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 CESSIONÁRIA 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 cessão onerosa de uso do espaço da 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.

5. Levantamento de Mercado

Foram identificadas duas soluções predominantes:

Solução 1 – Modelo Self-Service sem cobrança por peso na balança (preço fixo)

Neste modelo, o usuário monta seu próprio prato a partir das opções alimentares disponibilizadas pelo estabelecimento. O valor cobrado é fixo por prato, independentemente do peso, considerando uma composição previamente estabelecida.

Solução 2 – Modelo de refeição por prato feito (preço fixo)

Nesta alternativa, as refeições são montadas pelo estabelecimento e servidas. O valor cobrado é fixo por prato, independentemente do peso, considerando uma composição previamente estabelecida.

A definição do modelo de comercialização das refeições deve observar, prioritariamente, o interesse público envolvido, especialmente no contexto de uma instituição federal de ensino, cujo público é majoritariamente composto por estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, além de servidores e colaboradores.

Nesse sentido, evidencia-se a necessidade de adoção de um modelo que possibilite a oferta de refeições pelo menor valor possível (maior desconto), garantindo acessibilidade alimentar e contribuindo para a permanência e o êxito dos estudantes.

O modelo de refeição com preço fixo e sem utilização de balança, mostra-se mais vantajoso sob a ótica econômica e social, principalmente, pelos seguintes motivos:

- **Acessibilidade econômica ao público-alvo:** a fixação de um valor único e reduzido facilita o planejamento financeiro dos usuários, especialmente estudantes, evitando variações de preço decorrentes do peso do prato e garantindo maior inclusão e promovendo maior equidade no acesso à alimentação;
- **Compatibilidade com a finalidade institucional:** o fornecimento de alimentação a preços reduzidos está alinhado às políticas de assistência estudantil e ao papel social da instituição, reforçando a função pública do espaço concedido.

Dessa forma, conclui-se que a adoção do modelo de comercialização de refeições por preço fixo, sem pesagem, aliada à utilização do critério de julgamento de maior desconto sobre o preço de referência para os produtos ofertados pela cessionária, mostra-se a solução mais adequada para assegurar a modicidade dos preços praticados no espaço objeto da cessão onerosa de uso, em consonância com os princípios da economicidade, da eficiência e do interesse público.

Tal sistemática possibilita a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, ao mesmo tempo em que assegura aos usuários do IFMG – Campus Ibirité o acesso a refeições e demais produtos alimentícios por preços mais acessíveis, preservando o equilíbrio econômico-financeiro da exploração comercial do espaço cedido.

6. Descrição da solução como um todo

Cessão onerosa de uso de espaço público destinado à exploração de serviços de cantina/lanchonete no Campus Ibirité do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais (IFMG), mediante locação de área física para preparo e comercialização de refeições e lanches a serem ofertados à comunidade acadêmica.

A cessão será remunerada por valor fixo mensal, admitido reajuste periódico a cada 12 (doze) meses, nos termos da legislação vigente. A seleção do cessionário observará o critério de julgamento de maior desconto sobre o preço de referência da refeição previamente estabelecido pela Administração, visando à escolha da proposta mais vantajosa, em conformidade com os princípios da economicidade, eficiência e interesse público, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021.

As condições estão descritas no Termo de Referência.

O Campus Ibirité do IFMG está localizado na Rua Mato Grosso, 02 - Bairro Vista Alegre, Ibirité - MG, CEP 32407-190. A instituição está localizada próxima ao sítio Emilândia, na região do Barreirinho. O telefone geral é (31) 2010-1081. O espaço reservado para a instalação da cantina/lanchonete possui uma área total de 64,75 m². Os ambientes poderão ser remanejados de acordo com a necessidade da CONCESSIONÁRIA. Serão disponibilizados pelo IFMG Campus Ibirité, para uso dos alunos no espaço das tendas a quantia de 60 conjuntos de mesas com 240 cadeiras.

A COCESSIONÁRIA 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

Para o dimensionamento da contratação, estimou-se a demanda potencial de refeições a serem comercializadas pela cessionária durante a vigência da cessão onerosa de uso. Para essa estimativa, consideraram-se os dias letivos com oferta de aulas nos três turnos, excluindo-se os períodos de recuperação e os dias destinados a atividades complementares, resultando em aproximadamente 200 dias de funcionamento por ano.

Atualmente, o IFMG – Campus Ibirité possui 911 estudantes matriculados nos Cursos Técnicos Integrados. Com base no histórico de consumo e na demanda potencial da comunidade acadêmica, estima-se a comercialização média de aproximadamente 200 refeições por dia, entre almoços e jantares, totalizando cerca de 40.000 refeições por ano.

Os quantitativos apresentados possuem caráter meramente estimativo e destinam-se exclusivamente ao dimensionamento da contratação, não constituindo garantia de demanda mínima ou máxima à cessionária. A demanda efetiva poderá variar em função do número de usuários, do preço praticado, da adesão aos serviços oferecidos, do calendário acadêmico e da disponibilidade orçamentária para programas de assistência estudantil ou outras ações institucionais que possam influenciar o consumo de refeições.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 6.636,48

8.1. O preço referencial para aquisição da refeição foi estimado por meio de pesquisa de preços realizada no sistema Compras.gov.br, bem como por comparação com valores praticados no mercado e em estimativas baseadas em contratações correlatas (similares) em outros órgãos públicos (outros *campi* do IFMG). Ressalta-se que o valor estimado encontra-se compatível com aquele praticado pela atual Cessionária. Para o primeiro ano de contrato, o preço estimado da refeição, será de R\$ 15,00 (quinze reais) por unidade.

8.2. O valor total foi calculado da seguinte forma: considerou-se o total de dias letivos chegando ao quantitativo de 200 dias de fornecimento de refeições. O quantitativo total de alunos dos Cursos Técnicos Integrados atualmente é de 911 estudantes. Considerando um preço médio da refeição (almoço) de R\$ 15,00, o valor estimado para atender à totalidade de estudantes e colaboradores será de R\$ 600.000,00 (Seiscentos mil reais).

8.3. **Para o valor da cessão onerosa de uso do espaço**, também utilizou como referência a Pesquisa de Preços do compras.gov.br e ainda consulta ao mercado nos sites das imobiliárias locais, e com base no valor pago nos imóveis, após a análise crítica de preços, multiplicado pelo Fator Redutor de Atratividade (FRA) de 0,57, aplicado à precificação de aluguel de espaço físico resultou no valor total estimado do aluguel de **R\$ 553,04** que será pago mensalmente ao IFMG *Campus* Ibirité através de GRU. **Totalizando o valor estimado anual do aluguel de R\$ 6.636,48 (seis mil, seiscentos e trinta e seis reais e quarenta e oito centavos).**

8.4 Os valores referentes às taxas de água e energia também serão pagos mensalmente mediante GRU, conforme detalhado no Termo de Referência.

8.5. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

8.5.1. Primeiro, não há complexidade e vultuosidade na presente licitação, não comprometendo o cumprimento das obrigações.

8.5.2. Segundo, à onerosidade em torno da própria exigência de garantia, como regra, representa um valor que seria agregado às propostas dos licitantes, o que equivale dizer que os custos dessa exigência seriam repassados à própria Administração contratante. Portanto, essa exigência vai de encontro à economicidade da contratação.

8.5.3. Terceiro, a exigência da garantia, por conta desses fatores, pode representar diminuição do universo de interessados e ao caráter competitivo do certame.

Embora a presente contratação envolva a cessão onerosa de uso de espaço público, não haverá desembolso direto de recursos pela Administração Pública, razão pela qual o objetivo principal da contratação não se concentra na obtenção de maior receita patrimonial decorrente do aluguel do espaço físico, mas sim na seleção da proposta mais vantajosa à comunidade acadêmica do IFMG – Campus Ibirité.

Nesse contexto, considerando a natureza assistencial e de apoio às atividades acadêmicas da cantina/lanchonete, **o critério de julgamento pelo maior desconto sobre o valor da refeição** mostra-se mais adequado ao interesse público, uma vez que prioriza a oferta de alimentação a preços mais acessíveis aos estudantes, servidores e demais usuários da instituição, sem prejuízo da qualidade mínima exigida no edital.

A adoção do critério baseado no desconto da refeição está alinhada aos princípios da economicidade, razoabilidade, eficiência e função social da contratação pública, promovendo benefício direto à coletividade usuária do serviço. Caso o critério fosse definido exclusivamente pelo maior valor de aluguel do espaço, haveria risco de repasse desse custo aos consumidores finais, encarecendo os produtos comercializados e comprometendo a acessibilidade alimentar da comunidade acadêmica.

Além disso, a exploração comercial do espaço constitui instrumento para viabilizar a disponibilização de alimentação no âmbito da instituição, como atividade acessória vinculada à finalidade principal da cessão onerosa de uso. Nesse contexto, o interesse público primário está relacionado à oferta adequada, contínua e economicamente acessível de alimentos aos usuários do IFMG – Campus Ibirité, não se restringindo à obtenção de maior arrecadação patrimonial pela Administração.

Dessa forma, o critério de julgamento pelo maior desconto na refeição revela-se técnica e administrativamente mais vantajoso para a Administração Pública e para a coletividade atendida.

A estimativa do valor da contratação foi estabelecida com base no valor mensal estimado para a cessão onerosa de uso do espaço físico destinado ao funcionamento da cantina/lanchonete, considerando as características da área disponibilizada, sua localização dentro do IFMG – Campus Ibirité, bem como parâmetros de mercado aplicáveis a ocupações comerciais semelhantes em instituições públicas.

Ressalta-se, contudo, que o valor do aluguel da área não constitui objeto de disputa entre os licitantes, tendo sido previamente definido pela Administração apenas como parâmetro econômico da contratação e condição para utilização do espaço público.

A adoção desse valor estimado visa atender às exigências de planejamento da contratação pública, possibilitando a formalização do valor global estimado do ajuste, a demonstração da vantajosidade da cessão e o adequado controle patrimonial e administrativo do uso do espaço público.

Por sua vez, o critério de julgamento da licitação será o de maior desconto incidente sobre o valor da refeição servida, por se tratar de critério mais alinhado ao interesse público e à finalidade social da contratação, priorizando a oferta de alimentação a preços acessíveis à comunidade acadêmica.

Assim, embora o valor estimado da contratação esteja vinculado ao aluguel do espaço concedido, a competição entre os licitantes recairá sobre o benefício econômico ofertado diretamente aos usuários do serviço, materializado no desconto aplicado sobre o preço das refeições, garantindo maior vantagem social e econômica para estudantes, servidores e demais usuários da instituição.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A presente contratação refere-se à cessão onerosa de uso de espaço público destinado à instalação e exploração de cantina/lanchonete no Campus Ibirité para o fornecimento de refeições. 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 exploração do espaço objeto da cessão onerosa de uso, 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 2026 (PORTARIA Nº 3031/IFMG, DE 26 DE JUNHO DE 2026), conforme consta das informações básicas do Termo de Referência.

11.2 RESOLUÇÃO Nº 76 DE 15 DE JULHO DE 2026

Dispõe sobre a Aprovação do Plano Diretor de Logística Sustentável (PDLs) do IFMG para o período de 2026-2030.

https://www.ifmg.edu.br/portal/diretoria-de-desenvolvimento-institucional-ddi/escritorio-de-projetos-estrategicos-e-de-acoes-de-sustentabilidade/pdls_ifmg_2026_2030-versao-aprovada-consup-sem-ficha-catalografica-_compressed.pdf

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a realização da Concessão onerosa de uso de espaço público destinado à exploração de serviços de cantina/lanchonete no Campus Ibirité do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais (IFMG), mediante locação de área física para preparo e comercialização de refeições e lanches a serem ofertados à comunidade acadêmica, 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;

A adoção do critério de julgamento de maior desconto sobre o preço de referência da refeição previamente estabelecido pela Administração proporciona ganhos concretos em termos de gestão pública e qualidade da contratação.

Esse modelo favorece a obtenção de preços mais vantajosos, ao incentivar os licitantes a ofertarem reduções percentuais competitivas sobre valores previamente definidos, ampliando a economicidade do contrato. Ao mesmo tempo, contribui para a eficiência do processo licitatório, na medida em que simplifica a comparação entre propostas e torna o julgamento mais objetivo, transparente e célere.

Outro benefício relevante é o fortalecimento da isonomia entre os participantes, uma vez que todos concorrem com base em um mesmo referencial de preços, reduzindo distorções e assegurando condições equitativas de disputa. Além disso, o critério estimula maior competitividade, o que tende a elevar a qualidade dos serviços ofertados, já que os fornecedores precisam equilibrar preço e capacidade de execução.

Por fim, esse modelo está alinhado ao interesse público, pois busca a melhor relação custo-benefício para a Administração, garantindo a adequada aplicação dos recursos e a oferta de serviços com preços mais acessíveis aos usuários, em conformidade com os princípios previstos na Lei nº 14.133/2021.

Garantir a qualidade dos produtos a serem adquiridos;

Assegurar refeições com valores acessíveis;

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 Ibirité do IFMG.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação de concessão onerosa de uso de espaço público destinado à exploração de cantina no Campus Ibirité do IFMG mostra-se tecnicamente e economicamente viável, uma vez que há demanda contínua por serviços de alimentação no ambiente institucional, especialmente nos intervalos entre atividades acadêmicas e administrativas.

A viabilidade econômica decorre da possibilidade de exploração comercial por particular mediante remuneração pelo uso do espaço, sem ônus direto à Administração, garantindo, ao mesmo tempo, a disponibilização de serviço essencial ao atendimento da comunidade acadêmica com a oferta de refeições a preços acessíveis ao público usuário, predominantemente composto por estudantes, de forma a garantir o atendimento ao interesse público e às diretrizes institucionais de permanência e êxito discente.

Do ponto de vista operacional, o espaço físico disponível no campus possui condições adequadas para instalação e funcionamento de cantina, sendo compatível com as exigências sanitárias e estruturais necessárias à prestação do serviço.

Além disso, o modelo de concessão onerosa contribui para a eficiência administrativa, na medida em que transfere ao concessionário a responsabilidade pela gestão, operação e manutenção do serviço, cabendo à Administração apenas a fiscalização contratual.

Dessa forma, conclui-se que a contratação é viável sob os aspectos técnico, operacional, econômico e institucional, atendendo ao interesse público e aos princípios da eficiência e economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

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](#).

EDMILSON NOVAES

Membro da comissão de contratação

VERONICA DE ALMEIDA XAVIER

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 19/07/2026 às 11:44:22.