

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

Estudo Técnico Preliminar 104/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23808.000152/2026-60

2. Descrição da necessidade

Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, tipo lanches, fundamenta-se na necessidade de assegurar ações de assistência estudantil, visando contribuir para a permanência, o bem-estar e o êxito acadêmico dos estudantes matriculados nos cursos do IFMG – Campus Arcos, considerando o direito à alimentação como condição essencial ao desenvolvimento das atividades educacionais, contribuindo no seu rendimento escolar.

A necessidade real da instituição divide-se nos seguintes aspectos técnicos e sociais:

2.1 Garantia de Segurança Alimentar e Nutricional: Faz-se necessária a contratação de fornecimento regular de gêneros alimentícios, tipo lanches, na forma de **kits**. O objetivo é suprir as demandas metabólicas diárias dos discentes por meio de uma alimentação balanceada, segura, higienizada e que respeite as características culturais e hábitos alimentares da região do Centro-Oeste mineiro.

2.2 Mitigação de Barreiras Estruturais: Diante da ausência de infraestrutura física de cozinha industrial, equipamentos de estocagem de grande porte e pessoal técnico de manipulação de alimentos no IFMG Campus Arcos, a administração necessita de uma solução externa do tipo *Just-in-Time* (fornecimento de lanches prontos, embalados individualmente e entregues diariamente).

Destaca-se, ainda, que o Campus não dispõe de cantina ou lanchonete em funcionamento, o que reforça a necessidade de disponibilização de alimentação prática, segura e adequada aos estudantes durante o período das atividades acadêmicas. Nesse contexto, a solução proposta mostra-se a alternativa mais viável e compatível com a infraestrutura e os recursos humanos atualmente disponíveis na unidade, permitindo o atendimento das necessidades de assistência estudantil de forma eficiente e segura.

2.3 Continuidade e Previsibilidade: A demanda cobre o planejamento das atividades pedagógicas previstas para os anos letivos de **2026 e 2027**, período de vigência estimado é aquele estabelecido nos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

A modelagem da contratação observará estritamente os preceitos de transparência, eficácia e isonomia estabelecidos pela **Lei nº 14.133/2021**, assegurando que o processo de compra atenda ao interesse público e promova a saúde e o pleno desenvolvimento escolar dos estudantes no ambiente institucional.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Assuntos Estudantis	Meriely Ferreira de Almeida
Diretoria de Ensino	Jefferson Rodrigues da Silva

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A oferta de alimentação escolar constitui-se como um direito dos alunos da educação básica pública e um dever do Estado. O fornecimento diário de **lanches prontos para consumo** tem por objetivo contribuir diretamente para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a melhoria dos níveis de aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos estudantes. Essa ação combina o suporte nutricional necessário durante o período letivo com a promoção do bem-estar físico e cognitivo no ambiente institucional.

Os **kits de lanches prontos** serão destinados exclusivamente para o atendimento dos estudantes matriculados nos cursos de ensino técnico (educação básica) e de graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais – **IFMG Campus Arcos**, cobrindo o planejamento letivo estipulado para os anos de **2026 e 2027**.

Os recursos necessários para fazer frente às despesas decorrentes das contratações derivadas desta contratação estão devidamente consignados no Orçamento Geral da União, para o exercício de 2026, com as devidas previsões de continuidade para o orçamento subsequente.

Os lanches prontos ofertados deverão atender de forma integral ao disposto na Legislação de Alimentos vigente, estabelecida pela **Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)** e pelas Autoridades Sanitárias Locais. A empresa detentora do contrato deverá assegurar que todos os alimentos passem por rígido controle higiênico-sanitário em sua cadeia de produção, transporte diário e entrega, garantindo refeições seguras, balanceadas e livres de qualquer risco de contaminação aos estudantes.

A entrega do produto, quando solicitada, correrá por conta e risco da Licitante Vencedora, sendo procedidos de acordo com as necessidades do Campus requisitante que fixarão a quantidade e prazo de cada entrega, presentes nas solicitações.

Os lanches deverão ser entregues frescos (devem ser produzidos no dia da entrega). A frequência mínima de entrega será no máximo 3 (três) vezes na semana, sendo em média 300 kits cada entrega.

No momento da entrega, as embalagens/alimentos deverão apresentar-se:

- Isentos de substâncias terrosas ou químicas;
- Sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- Sem parasitas, larvas ou outros insetos, inclusive nas embalagens;
- Isentos de odor e sabor estranhos;
- Sem umidade externa anormal;
- Não deverão apresentar temperatura consideravelmente elevada, indicativa de exposição solar por período prolongado;
- Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas, que não provoquem danos que afetem a aparência, sabor, textura e consumo dos itens.

Os produtos deverão atender aos requisitos mínimos especificados abaixo sendo que a descrição abaixo é aquela que deve ser considerada para a melhor oferta por parte dos licitantes. Em hipótese alguma a descrição existente no sistema substitui a descrição do termo de referência:

1) Pão de queijo: Ingredientes: Polvilho, ovos, leite, água, óleo vegetal, queijo, sal. Kit embalado individualmente, contendo 3 unidades de pães de queijo com peso médio de 100g. Total de kits: 9000 unidades.

2) Bolo – Ingredientes: Bolo de cenoura: farinha de trigo, cenoura, ovos, açúcar, óleo vegetal, fermento químico. Bolo de farinha de milho: Farinha de milho, leite, ovos, açúcar, coco ralado, óleo vegetal, fermento químico. Bolo de limão: farinha de trigo, leite, ovos, açúcar, manteiga de leite, suco de limão natural, raspas de limão, fermento químico. Bolo de laranja: Farinha de trigo, suco de laranja natural, açúcar, ovos, óleo vegetal, raspas de casca de laranja, fermento químico. Caçarola: Farinha de trigo, leite, ovos, açúcar, manteiga de leite, queijo ralado. Bolo de coco: farinha de trigo, leite, ovos, açúcar, óleo vegetal, coco ralado, fermento químico. 1 pedaço de aproximadamente 100g, embalado individualmente. Total de kits: 9000 unidades.

3) Broinha temperada – Ingredientes: leite, água, óleo vegetal, sal, farinha de trigo, fubá, polvilho, cheiro verde (salsinha, cebola), tomate, ovos. Kit embalado individualmente, contendo 3 unidades de broinha com peso médio de 100 g. Total de kits: 9000 unidades. 5

4) Pão francês recheado com queijo – Ingredientes: farinha de trigo, água, fermento, sal, açúcar, mussarela. 1 unidade contendo aproximadamente 100g, embalado individualmente. Total de kits: 9000 unidades.

5) Salgado assado recheado - Ingredientes: farinha de trigo, água, óleo vegetal, leite, ovos, tempero pronto, frango /mussarela/carne. Kit embalado individualmente, contendo 3 unidades de salgados com peso médio de 100g. Total de kits: 9000 unidades.

A licitante vencedora deverá aguardar o encaminhamento da Ordem de Serviço pelo IFMG – Campus Arcos, a ser enviada via e-mail, para realização do agendamento das entregas conforme a necessidade da instituição. As solicitações serão realizadas com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis, constando no referido e-mail os quantitativos de kits/lanches a serem fornecidos, bem como os respectivos cardápios.

Caso a empresa identifique impossibilidade de fornecimento de determinado item previamente solicitado, deverá comunicar formalmente à Administração com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis da data prevista para entrega, apresentando a devida justificativa, a fim de possibilitar a substituição do cardápio e evitar prejuízos ao atendimento dos estudantes, ressalvadas as hipóteses de caso fortuito ou força maior.

A entrega dos itens deverá ser efetuada pela contratada, no espaço de alimentação do IFMG Campus Arcos, em dias úteis, até às 08:45h no endereço: IFMG – CAMPUS ARCOS. AV JUSCELINO KUBITSCHEK, Nº 485 - BAIRRO DISTRITO INDUSTRIAL II - ARCOS – MG. CEP: 35.600-306.

5. Levantamento de Mercado

Em cumprimento ao art. 18, § 1º, inciso IV da Lei nº 14.133/2021, a equipe de planejamento realizou uma prospecção de mercado para identificar as soluções viáveis para o fornecimento de alimentação aos estudantes do IFMG Campus Arcos, analisando as alternativas sob os aspectos logístico, econômico e estrutural.

Diante do estudo comparativo, a contratação de empresa para fornecimento de **kits de lanches prontos para consumo** consolida-se como a solução de vanguarda para a realidade orçamentária e predial do IFMG Campus Arcos, garantindo a eficiência da contratação pública e a eficácia no atendimento à assistência estudantil.

Ademais, o mercado local e regional apresenta disponibilidade de fornecedores aptos ao atendimento da presente contratação, havendo em Arcos e cidades da região diversas padarias, supermercados e estabelecimentos do ramo alimentício com capacidade de fornecimento dos gêneros alimentícios pretendidos.

Além disso, a pesquisa realizada no Painel de Preços do Governo Federal e em contratações similares demonstrou compatibilidade dos valores praticados no mercado, evidenciando a viabilidade e competitividade da contratação pretendida pelo IFMG – Campus Arcos.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento de lanches prontos para consumo, visando atender às demandas de assistência estudantil dos alunos do IFMG – Campus Arcos, garantindo suporte à permanência estudantil, praticidade na distribuição e eficiência na utilização dos recursos públicos.

A definição da modalidade e do instrumento de contratação será realizada pela Administração no decorrer da instrução processual, observadas as necessidades institucionais e a legislação vigente.

6.1 Detalhamento do Objeto e Modelagem de Execução

Para garantir a viabilidade operacional e a qualidade do serviço, a solução adota o seguinte modelo:

6.1.1 Especificação dos Kits/Lanches: Definição em edital/ Termo de Referência da composição dos lanches com exigência de variação de cardápio para evitar a repetitividade.

6.1.2 Logística de Entrega sob Demanda (Just-in-Time): Os lanches serão solicitados formalmente pela administração do campus com antecedência pré-definida e entregues prontos, frescos (preparados no dia), embalados individualmente, minutos antes do horário determinado para o intervalo das aulas.

6.1.3 Condições de Transporte: Exigência de transporte em veículos refrigerados ou caixas térmicas adequadas, mantendo a temperatura correta dos alimentos e garantindo a segurança microbiológica.

6.1.4 Padrão Sanitário: Exigência de conformidade estrita com as normas da Anvisa, com a obrigatoriedade de apresentação de alvará sanitário vigente da empresa e dos manipuladores no momento da contratação.

6.2 Requisitos de Sustentabilidade e Logística Verde

6.2.1 Embalagens Individuais Sustentáveis: Exigência de que os lanches sejam acondicionados em embalagens individuais recicláveis ou biodegradáveis, minimizando o impacto ambiental do descarte de resíduos nas dependências do campus.

6.2.2 Logística com Estoque Zero: Eliminação da necessidade de cozinhas industriais, freezers ou grandes espaços de armazenamento físico no IFMG, uma vez que a contratada entrega os produtos prontos para consumo e distribuição imediata.

6.3 Mecanismos de Fiscalização

6.3.1 Conferência Quantitativa e Qualitativa: Fiscalização diária realizada por servidores designados no momento do recebimento, que verificarão a quantidade entregue frente ao pedido, a temperatura, o aspecto visual e o prazo de validade (consumo imediato).

6.3.2 Glosa e Substituição Ágil: Previsão em edital de que qualquer item entregue danificado, azedo ou fora do padrão especificado deve ser substituído pelo fornecedor em até 30 a 45 minutos (antes do intervalo), sob pena de glosa (não pagamento do item) e abertura de processo de penalidade por descumprimento do Contratual.

6.4 Justificativa da Solução Escolhida

A aquisição de lanches prontos para consumo mostra-se como a solução mais viável e vantajosa para atendimento das demandas do IFMG – Campus Arcos, considerando a ausência de infraestrutura adequada para preparo e armazenamento de refeições no local, bem como a inexistência de refeitório, cantina em funcionamento e equipe técnica especializada para manipulação de alimentos.

Além disso, a solução proposta elimina a necessidade de investimentos elevados em estrutura física, equipamentos específicos e contratação de pessoal especializado, apresentando-se mais compatível com a realidade orçamentária e operacional do Campus.

Destaca-se, ainda, que parte significativa dos estudantes permanece na instituição em período integral, o que reforça a importância do fornecimento de alimentação prática, segura e adequada, contribuindo diretamente para o bem-estar, permanência e desempenho acadêmico dos alunos atendidos pelas ações de assistência estudantil.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa da quantidade de alimentos a serem adquiridas é calculada com base no número de alunos matriculados e quantidade de dias letivos em relação ao valor disponibilizado para a aquisição dos itens.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CAT	MATD E MEDIDA	UNIDADE	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL [A1] [A2]
1	Lanches Variados: Pães de queijo, bolos, broinha, salgados assados variados, pães de sal com mussarela. Conforme detalhamento abaixo.	3697		Unidade	45000	R\$ OU R\$ OU SIGILOS	SIGILOS

Os lanches variados devem ser oferecidos de acordo com as informações abaixo:

- 1- Pão de queijo: Ingredientes: Polvilho, ovos, leite, água, óleo vegetal, queijo, sal. Kit com 3 unidades, pesando 100g – Kit embalado individualmente. Quantidade: 9000 unidades.
- 2- Bolo – Ingredientes: Bolo de cenoura: farinha de trigo, cenoura, ovos, açúcar, óleo vegetal, fermento químico. Bolo de farinha de milho: Farinha de milho, leite, ovos, açúcar, coco ralado, óleo vegetal, fermento químico Bolo de limão: farinha de trigo, leite, ovos, açúcar, manteiga de leite, suco de limão natural, raspas de limão, fermento químico. Bolo de laranja: Farinha de trigo, suco de laranja natural, açúcar, ovos, óleo vegetal, raspas de casca de laranja, fermento químico. Caçarola: Farinha de trigo, leite, ovos, açúcar, manteiga de leite, queijo ralado. Bolo de coco: farinha de trigo, leite, ovos, açúcar, óleo vegetal, coco ralado, fermento químico. 1 pedaço (pedaço aproximadamente 100 gramas), embalados individualmente. Quantidade: 9000 unidades.
- 3- Broinha temperada – Ingredientes: leite, água, óleo vegetal, sal, farinha de trigo, fubá, polvilho, cheiro verde (salsinha, cebola), tomate, ovos. Kit com 3 unidades, pesando 100g – Kit embalado individualmente. Quantidade: 9000 unidades.
- 4 - Pão francês recheado com mussarela – Ingredientes: farinha de trigo, água, fermento, sal, açúcar, mussarela. 1 unidade, pesando 100g - Unidade embalada individualmente. Quantidade: 9000 unidades.
- 5- Salgado recheado - Ingredientes: farinha de trigo, água, óleo vegetal, leite, ovos, tempero pronto, frango/mussarela /carne. Kit com três unidades, pesando 100g - Kit embalado individualmente. Quantidade: 9000 unidades.

As entregas ocorrerão, em regra, no mínimo 3 (três) vezes por semana, conforme a necessidade institucional, sendo estimado o fornecimento aproximado de 300 (trezentos) kits/lanches por entrega.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1,00

R\$ 1,00 valor simbólico . O valor estimado da contratação será mantido sob sigilo, visando evitar que os licitantes utilizem o orçamento da Administração como parâmetro para formulação de suas propostas, de modo a favorecer a obtenção da proposta mais vantajosa para o IFMG –

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Atendendo o art. 40, § 3º, inc. I, da Lei nº 14.133/2021, optou-se pelo **NÃO PARCELAMENTO** do objeto da licitação, adotando-se a adjudicação por **Lote Único de Kits de Lanches Completos**.

Cabe ressaltar que esta decisão de modelagem jurídica **não se confunde com a logística de execução**, a qual será obrigatoriamente realizada por meio de **entregas parceladas 3 vezes na semana** ao longo do ano letivo. A opção por manter a solução unificada em um único lote em detrimento da divisão por itens isolados justifica-se pelos seguintes motivos:

9.1 Viabilidade Operacional e Sincronismo das Entregas Diárias

O IFMG Campus Arcos receberá o fornecimento de forma fragmentada em 3 vezes por semana, até as 08h45, durante o ano letivo 2º 2026/2027.

O parcelamento do objeto entre diferentes fornecedores poderia comprometer a adequada composição e distribuição dos kits/lanches aos estudantes, uma vez que eventuais atrasos ou falhas no fornecimento de qualquer item impactariam diretamente a entrega completa da alimentação prevista. Assim, a contratação unificada mostra-se mais adequada, garantindo maior eficiência logística, padronização, integridade dos kits e responsabilização de um único fornecedor pela entrega integral e pontual dos itens.

9.2 Economia de Escala e Atratividade do Mercado Local

Como as entregas físicas serão parceladas de segunda a sexta-feira no município de Arcos, o custo de deslocamento e frete diário é expressivo para o comércio local.

Se o objeto fosse parcelado em pequenos itens de baixo valor unitário, o custo da logística diária sufocaria a margem de lucro das empresas, tornando a licitação pouco atraente. A aglutinação em um lote completo gera economia de escala, garantindo ampla competitividade no certame e evitando o risco de uma licitação "deserta".

9.3 Eficiência Administrativa na Gestão do Contrato

A fiscalização de múltiplos contratos para um mesmo evento de consumo (o lanche) geraria um ônus operacional excessivo para a equipe do campus.

A centralização em um lote único simplifica os atos de conferência no recebimento, os processos de empenho, a liquidação de notas fiscais e a gestão do contrato.

Dessa forma, o não parcelamento do objeto apresenta-se como a medida técnica e econômica mais vantajosa para o IFMG Campus Arcos, assegurando a regularidade do serviço de assistência estudantil, a segurança alimentar e o uso eficiente dos recursos públicos.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para a plena execução da solução proposta, analisou-se que não existe necessidade de outras contratações na instituição que guardem relação de dependência ou coordenação com o fornecimento dessa alimentação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se em total consonância com as ferramentas de planejamento estratégico e governança do IFMG, alinhando-se diretamente às diretrizes de permanência estudantil e eficiência administrativa, conforme detalhado a seguir:

11.1. Alinhamento com o Plano de Contratações Anual (PCA)

- A despesa está devidamente prevista no Plano de Contratações Anual do IFMG Campus Arcos para o presente exercício.
- O planejamento prévio cumpre o princípio da anualidade e da previsibilidade orçamentária, garantindo que os recursos financeiros necessários estejam reservados para fazer frente aos empenhos sob demanda da Ata de Registro de Preços.

11.2. Alinhamento com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI)

- A contratação atende diretamente ao objetivo estratégico de "Promover a Permanência e o Êxito dos Estudantes", previsto no PDI do IFMG.
- A oferta regular de alimentação equilibrada no Campus Arcos funciona como uma ação concreta de Assistência Estudantil, combatendo a evasão escolar, mitigando a vulnerabilidade socioeconômica e melhorando o rendimento acadêmico dos alunos que cumprem jornadas escolares extensas.

11.3. Alinhamento com a Política de Assistência Estudantil do IFMG

- A solução está perfeitamente integrada às normas internas que regulamentam os auxílios e suportes aos estudantes da instituição, garantindo que o direito à alimentação seja universalizado ou direcionado aos públicos prioritários de forma contínua, higiênica e sem interrupções por falhas estruturais.

Fica demonstrado que o objeto deste ETP não constitui uma demanda isolada, mas sim uma solução integrada ao planejamento orçamentário, técnico e pedagógico do IFMG Campus Arcos para o atingimento de suas metas institucionais.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12. A contratação da solução proposta gerará impactos positivos significativos para o IFMG Campus Arcos, divididos entre benefícios diretos para a comunidade acadêmica e eficiência na gestão pública:

12.1 Benefícios Sociais e Acadêmicos:

12.1.1 Combate à Evasão Escolar: A garantia de alimentação diária funciona como um forte incentivo à permanência dos estudantes no ambiente escolar, reduzindo os índices de abandono e a evasão motivada por vulnerabilidade socioeconômica.

12.1.2 Melhoria do Rendimento Escolar: O acesso regular a lanches nutritivos e prontos para o consumo eleva o nível de concentração e a disposição física dos alunos, impactando diretamente na melhoria do processo de aprendizagem, no foco e nas notas.

12.1.3 Equidade na Assistência Estudantil: Promove o bem-estar e a igualdade de condições de estudo entre os alunos, assegurando que o fator nutricional não seja uma barreira para a permanência e o êxito no campus.

12.2 Benefícios Econômicos e Financeiros:

12.2.1 Prevenção de Desperdício (Despesa Sob Demanda): A modelagem por demanda garante que o IFMG evite desperdícios, isso elimina prejuízos financeiros em períodos de férias, feriados emendados ou suspensões letivas.

12.2.2 Ganho por Economia de Escala: A aglutinação do kit de lanche completo em lote único atrai fornecedores maiores e de perfil competitivo, gerando propostas com preços unitários mais vantajosos e abaixo da média do varejo local.

12.3. Benefícios Operacionais e Logísticos:

12.3.1 Logística sem estoque e Otimização de Espaço: Dispensa o campus de realizar reformas estruturais para cozinhas industriais ou almoxarifados de alimentos frios, liberando as salas físicas e a infraestrutura predial para atividades puramente pedagógicas.

12.3.2 Foco na Atividade-Fim: Isenta os servidores do IFMG de tarefas operacionais complexas como a contratação de pessoal de cozinha, controle de estoques de validade curta e manipulação direta de insumos, permitindo que a equipe foque na gestão educacional.

12.3.3 Segurança Sanitária: Transfere a responsabilidade civil e microbiológica da produção dos lanches para uma empresa privada licenciada, reduzindo drasticamente os riscos institucionais de contaminações alimentares.

13. Providências a serem Adotadas

13. Providências a serem Adotadas

Para garantir a viabilidade e a regularidade do processo de contratação, bem como a eficiência na futura execução do contrato, o IFMG Campus Arcos deverá adotar as seguintes providências preparatórias:

13.1. Providências Administrativas e Normativas

13.1.1 Elaboração e Ajuste do Termo de Referência (TR): Transcrever com precisão todas as especificações técnicas desenhadas neste ETP para o TR, detalhando a composição exata dos kits de lanches, os critérios de variação de cardápio.

13.1.2 Pesquisa de Mercado e Cotação de Preços: Realizar a pesquisa de preços de mercado utilizando parâmetros consolidados (Painel de Preços, contratações similares de outros órgãos públicos e orçamentos com fornecedores locais da região de Arcos) para fixar o preço máximo aceitável por kit de lanche no edital.

13.2. Providências Operacionais e Logísticas

13.2.1 Designação Formal da Equipe de Fiscalização: Indicar e treinar formalmente, por meio de portaria interna, os servidores que atuarão como fiscal titular e substituto da Ata.

13.2.2 Definição do Fluxo Interno de Distribuição: Alinhar com a Assistência Estudantil a logística de entrega.

13.2.3 Criação do Calendário Prévio de Pedidos: Estruturar uma planilha ou cronograma interno baseado no calendário letivo para balizar as solicitações que serão enviadas à empresa com a antecedência necessária.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Possíveis Impactos Ambientais e Respectivas Medidas Mitigadoras

Em observância ao princípio do desenvolvimento nacional sustentável e em cumprimento à Lei nº 14.133/2021, foram mapeados os potenciais impactos ambientais decorrentes do fornecimento diário de lanches prontos, bem como as respectivas ações para neutralizá-los ou minimizá-los:

14.1. Geração de Resíduos Sólidos Urbanos (Embalagens)

14.1.1 Impacto Identificado: O fornecimento de lanches prontos e embalados individualmente gera um volume diário considerável de descartáveis (filmes plásticos, papéis de embrulho, guardanapos e garrafas de suco), sobrecarregando as lixeiras do campus.

14.1.2 Medidas Preventivas:

14.1.2.1 Exigência em Termo de Referência de que a contratada utilize preferencialmente embalagens individuais de materiais recicláveis, biodegradáveis ou de papel Kraft.

14.1.2.2 O IFMG Campus Arcos disponibilizará lixeiras exclusivas para coleta seletiva (recicláveis/orgânicos) nas áreas de convivência onde os estudantes consomem os alimentos, destinando o material descartado para associações de catadores locais.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas investigações técnicas, logísticas, sanitárias e orçamentárias realizadas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, a equipe de planejamento declara que a contratação de empresa especializada para o fornecimento de lanches prontos, por meio do Pregão Eletrônico, **É PLENAMENTE VIÁVEL E RECOMENDÁVEL** para o IFMG Campus Arcos. Diante do exposto, este estudo demonstra o alinhamento do objeto com o interesse público e com as normas de governança vigentes, estando o IFMG Campus Arcos apto a prosseguir para a fase de elaboração do Termo de Referência e posterior abertura do certame licitatório.

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](#).

CRISTINA MARIA SOARES DE SOUZA

Membro da comissão de contratação

ANGELICA MARCELINA DE SOUZA GOMES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 08/06/2026 às 17:25:08.

