

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUDESTE MG

Estudo Técnico Preliminar 191/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23232.001.167/2025-26

2. Descrição da necessidade

A presente contratação tem como objetivo atender à demanda de implementação de serviço de alimentação nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de MG – Campus Muriaé – Unidade Barra, localizado na Avenida Coronel Monteiro de Castro, nº 550 – Bairro Barra - Muriaé/MG, através da concessão onerosa de um espaço físico de 15,60 m² para a instalação de lanchonete/cantina, visando atender de forma eficiente e segura a comunidade acadêmica composta por aproximadamente 1.200 alunos regulares, além de servidores públicos e trabalhadores terceirizados envolvidos em atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Atualmente, a ausência de uma estrutura interna para fornecimento de alimentação obriga alunos e servidores a se deslocarem para áreas externas, o que acarreta diversos prejuízos operacionais e sociais. Entre os principais problemas identificados estão:

- A exposição de alunos, especialmente menores de idade, aos riscos associados ao deslocamento externo durante os períodos de aula;
- A perda de tempo por parte dos servidores, que precisam se ausentar do ambiente institucional para realizar suas refeições, comprometendo a produtividade e a continuidade das atividades;
- A falta de opções rápidas e acessíveis para os alunos do turno noturno, muitos dos quais chegam diretamente do trabalho e necessitam de uma alternativa alimentar prática e segura.

Diante desse cenário, a implantação de um serviço de alimentação dentro da instituição representa uma medida estratégica voltada à melhoria da prestação de serviços públicos educacionais. O interesse público a ser atendido está diretamente relacionado à promoção da segurança, comodidade e bem-estar de todos os atores envolvidos, além da otimização do tempo e da redução de riscos associados aos deslocamentos externos.

Os resultados esperados com a implementação desta proposta incluem:

- Maior segurança para os alunos e servidores, ao evitar saídas desnecessárias do ambiente escolar;
- Otimização do tempo institucional, com redução de interrupções nas atividades acadêmicas e administrativas;
- Oferta de alimentação de qualidade, adequada às necessidades nutricionais e à rotina dos usuários;
- Fortalecimento do compromisso da instituição com a promoção de um ambiente saudável, acolhedor e funcional.

Assim, a presente justificativa reforça a relevância e a urgência da implantação de um serviço de alimentação institucional, alinhado aos princípios da eficiência administrativa, da valorização da comunidade acadêmica e da promoção de condições adequadas para o pleno desenvolvimento das atividades educacionais.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção Geral	Leonardo Bertholdo de Assis

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Exigências internas

4.1.1 No espaço cedido será permitida a comercialização de alimentos, sendo expressamente proibida a sua fabricação no local.

Dos dias e horários e funcionamentos

4.1.2 A lanchonete/cantina deverá funcionar de segunda a sexta-feira, das 07h00 às 20h40, acompanhando o horário de funcionamento da instituição, exceto em dias sem expediente, conforme previsto no calendário acadêmico.

Dos materiais e equipamentos necessários

4.1.3 A CESSIONÁRIA deverá fornecer e instalar, no mínimo, os seguintes equipamentos:

- Estufas para acondicionamento de alimentos;
- Forno de micro-ondas;
- Refrigeradores, preferencialmente verticais;
- Mesa de apoio;
- Expositores;
- Lixeiras para coleta seletiva.

4.1.3.1 Todos os equipamentos e utensílios utilizados na prestação dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, com classificação A ou a melhor possível, conforme as Portarias do INMETRO que regulamentam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC e a etiquetagem compulsória.

4.1.4 A CESSIONÁRIA **deverá** disponibilizar, em quantidade adequada, conjuntos de mesas e cadeiras para uso dos usuários, respeitando exclusivamente a área previamente definida pela fiscalização, sendo a limpeza e organização do espaço serão de sua inteira responsabilidade.

4.1.5 A CESSIONÁRIA **poderá** instalar tendas e toldos para uso dos usuários, desde que respeitada a área previamente autorizada pela fiscalização, sendo também responsável pela limpeza e organização do espaço.

4.1.6 A estrutura, os equipamentos e o mobiliário da lanchonete deverão estar em conformidade estética com o edifício e serão submetidos à aprovação prévia da fiscalização do contrato.

Dos alimentos a serem ofertados

4.1.7 A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar alimentos de qualidade, com procedência comprovada, valor nutricional adequado e condições de higiene compatíveis com as normas sanitárias vigentes. A oferta deverá atender à demanda diária esperada, garantindo variedade mínima conforme especificado:

ITEM	DESCRIÇÃO	NÚMERO MÍNIMO DE OPÇÕES
1	Pão de Queijo	1
2	Salgados Assados (frango, carne, presunto ou queijo)	3
3	Sanduíches à base de pão francês/pão de forma/outros	2
4	Bolos / Broas	1
5	Alimentação Vegetariana	1
6	Suco Natural/Integral	1
7	Bebidas não alcoólicas em geral	3

4.1.7.1 Não haverá adoção de tabela máxima de valores dos itens comercializados, visto que a localização do Campus Muriaé, situado em um bairro de grande movimentação e rodeado por estabelecimentos comerciais como lanchonetes e padarias, tende a favorecer o controle orgânico dos preços dos produtos comercializados, impulsionado pela concorrência externa e pela ausência de características monopolistas.

4.1.7.2 A CESSIONÁRIA poderá incluir itens adicionais ao cardápio ou ampliar a variedade ofertada, desde que respeitados os requisitos mínimos estabelecidos no item anterior.

4.1.7.3 A comercialização de outros produtos voltados ao ambiente escolar, deverá, previamente, ser avaliada pela fiscalização contratual, que julgará a conveniência e a compatibilidade da proposta com os interesses institucionais.

Das Vedações

4.1.8 É expressamente proibida a venda ou exposição, sob pena de rescisão contratual, dos seguintes itens:

- Bebidas alcoólicas;
- Bilhetes lotéricos e rifas;
- Equipamentos de jogos de azar (caça-níqueis);
- Cigarros ou qualquer produto à base de tabaco;
- Medicamentos ou produtos tóxicos;

4.1.9 Não será permitida a utilização de alto-falantes ou equipamentos similares que produzam sons ou ruídos.

4.1.10 Não será permitida a guarda ou o depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de odor forte.

4.1.11 É expressamente proibido afixar propagandas (cartazes, adesivos, etc.) nas instalações;

4.1.12 É vedada a sublocação ou cessão do espaço concedido.

4.1.13 É proibida a inclusão de taxas adicionais, como comissões ou gorjetas, nos preços dos produtos, bem como sua cobrança à parte.

Da higiene e limpeza

4.1.14 Após a assinatura do contrato, a CESSIONÁRIA deverá apresentar o Alvará sanitário atestando condições adequadas dos locais de produção, comercialização e transporte dos alimentos;

4.1.15 Para o funcionamento do estabelecimento internamente no Campus Muriaé a cessionária deverá realizar todos os registros e procedimentos necessários para a regular atividade, em pleno acordo com as legislações sanitárias, tributárias e comerciais - Municipais, Estaduais e Federais.

4.1.16 Caso seja necessário, será admitida a constituição de filial para explorar a atividade de forma regular.

4.1.17 A CESSIONÁRIA deverá cumprir rigorosamente as normas de higiene e limpeza determinadas pelas autoridades sanitárias, aplicáveis a todas as etapas de preparo, manipulação, acondicionamento, transporte, exposição e descarte dos alimentos. Também deverá manter boas práticas de higiene pessoal entre os colaboradores e realizar inspeções de saúde periódicas.

4.1.18 A CESSIONÁRIA deverá seguir as normas higiênico-sanitárias estabelecidas por entidades sindicais, bem como pelas esferas federal, estadual e municipal, adotando procedimentos técnicos adequados para aquisição, armazenamento, pré-preparo e acondicionamento dos produtos, de modo a assegurar a qualidade sanitária, nutricional e sensorial dos alimentos ofertados.

4.1.19 A CESSIONÁRIA deverá zelar pela conservação, manutenção e higiene de todo o ambiente, incluindo a área externa destinada às mesas.

Da manutenção dos espaços

4.1.20 Toda manutenção ou reparo nas dependências da área cedida será de responsabilidade exclusiva da CESSIONÁRIA, devendo ser preservados os padrões originais de materiais e acabamentos. A manutenção inclui, entre outros, os sistemas de água e esgoto, instalações elétricas, válvulas e conexões.

4.1.21 Qualquer intervenção que envolva pequenas obras ou modificações no espaço físico objeto da concessão somente poderá ser realizada mediante autorização prévia e formal da Coordenação de Projetos e Infraestrutura do Campus Muriaé.

4.1.22 A CESSIONÁRIA deverá manter as dependências, instalações, equipamentos e utensílios em perfeito estado de conservação e funcionamento, realizando diariamente a limpeza e higienização do ambiente, sendo esta responsabilidade integral da empresa.

4.1.23 A coleta e a destinação adequada dos resíduos gerados pelas atividades da concessão serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, que deverá providenciar recipientes próprios, devidamente identificados, para armazenamento em local previamente definido pela CEDENTE.

4.2 Exigências externas

4.2.1 A CESSIONÁRIA deverá observar integralmente a legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, especialmente no que se refere às boas práticas para serviços de alimentação, conforme estabelecido nas seguintes normas:

Resolução RDC nº 275, de 21/10/2002;

Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação);

Portaria nº 1.428, de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação);

4.2.2 A CESSIONÁRIA deverá observar integralmente a legislação trabalhista especialmente no que tange à preservação dos direitos do trabalhador;

4.2.3 Também deverão ser cumpridas as portarias, decretos e instruções normativas do Governo Federal pertinentes ao objeto contratado.

4.3 Da Execução e prazos

4.3.1 O prazo para início da execução contratual será de até 30 dias contados da assinatura do Contrato;

4.3.2 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, até o limite máximo de 120 (cento e vinte) meses.

4.3.3 O serviço se caracteriza como continuado, visto que visa a manutenção das atividades administrativas, decorrentes de necessidades permanentes/prolongadas da Instituição;

4.4. Regras Contratuais

4.4.1 Será vedada a subcontratação

4.4.2 Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

4.4.2.1 O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

4.4.2.2 O agendamento da vistoria deverá ser através do e-mail: ddi.muriae@ifsudestemg.edu.br 4.4.2.3 Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.4.3 Será exigida a designação formal de preposto por parte da Cessionária;

4.5 Documentação e Habilitação

4.5.1 Deverá ser apresentado documentos comprobatórios de habilitação jurídica, regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, qualificação econômico- financeira e técnica, nos termos da Lei nº 14.133/2021;

4.6 Sustentabilidade

4.6.1 Deverá ser observado e aplicado, no que couber, o artigo 5º da Instrução Normativa SLTI/MPOG no 01 /2010 e o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, além de:

4.6.2 O descarte do lixo oriundo da prestação diária dos serviços deve atender às leis ambientais vigentes;

4.6.3 Priorizar a oferta de latas e garrafas retornáveis, na medida do possível;

4.6.4 Dar preferência para os copos/talheres e canudos produzidos com materiais que propiciem a reutilização ou a reciclagem com vistas a minimizar impactos ambientais adversos;

4.6.5 Promover treinamento contínuo os trabalhadores para uso consciente dos recursos, de energia elétrica e de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

4.6.6 Adotar medidas para promover um ambiente físico de trabalho seguro e saudável;

4.6.7 Prezar pela conservação das instalações, informando a cedente em caso de vazamentos, lâmpadas queimadas ou piscando, ventiladores com defeitos, fios desencapados, janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras;

4.6.8 Destinar adequadamente os lixos e resíduos, respeitando as normas ambientais;

4.7 Requisitos adicionais

4.7.1 A empresa vencedora da licitação será responsável por todas as despesas decorrentes da contratação de pessoal, encargos sociais e fiscais relacionados à exploração do espaço, não cabendo à CEDENTE qualquer responsabilidade por tais ônus.

4.7.2 Os serviços serão prestados conforme termo de cessão de uso, em caráter precário e oneroso, utilizando-se exclusivamente o espaço designado para esse fim.

4.8 Observações gerais

4.8.1 Os serviços a serem contratados enquadram Decreto nº 9507, de 2018, constituindo acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante,

4.8.2 Foi consultado o Catálogo Eletrônico de Padronização, o qual é uma ferramenta informatizada, disponibilizada e gerenciada pela Secretaria de Gestão e Inovação do Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos destinada a permitir a padronização de itens (bens e serviços) a serem contratados pela Administração. Porém, nesta ferramenta, só estão disponíveis o material referente a padronização da fase preparatória da licitação da água mineral sem gás, café e açúcar. Portanto, não foi possível aplicar esse nível de padronização nesta contratação.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Para a contratação de serviço de alimentação através de cantina/lanchonete nas dependências da instituição, constatou-se que existem as seguintes soluções disponíveis para concretizar a demanda, considerando práticas de mercado e experiências de outros órgãos públicos. Entre as soluções identificadas, destacam-se:

a) Aquisição de gêneros alimentícios pelo órgão e contratação de equipe terceirizada para preparo e venda: Nesta modalidade, o IF Sudeste MG – Campus Muriaé realizaria, por meio de processo licitatório, a compra dos insumos e alimentos, ficando a cargo de equipe terceirizada também contratada em processo licitatório o manuseio, conservação, preparo e comercialização dos produtos.

Vantagens: Maior controle sobre a qualidade e origem dos insumos adquiridos, possibilidade de garantir padrões nutricionais e sanitários definidos pelo próprio Campus, transparência no processo de compra dos alimentos, já que ocorre via licitação pública e flexibilidade para ajustar cardápio conforme necessidades da comunidade acadêmica.

Desvantagens: Elevada complexidade administrativa, pois exige dois processos licitatórios (insumos e equipe), maior responsabilidade do campus na logística de armazenamento e conservação dos alimentos, risco de desperdício se o planejamento de compras não for preciso, e custos operacionais e de fiscalização mais altos.

b) Concessão de uso de espaço para exploração por terceiros: Consiste na cessão, pelo IF Sudeste MG – Campus Muriaé, do direito de exploração de área própria para instalação de unidade móvel (trailer ou food truck), com o objetivo de atender às demandas da comunidade acadêmica.

Vantagens: Redução da responsabilidade administrativa do campus, já que o fornecedor cuida de insumos e preparo, flexibilidade e diversidade de opções alimentares, pois diferentes empresas podem se candidatar, menor custo direto para a instituição, que apenas cede o espaço, rapidez na implementação, pois não há necessidade de estrutura interna de preparo.

Desvantagens: Menor controle sobre a qualidade nutricional e sanitária dos alimentos, risco de preços mais altos para a comunidade acadêmica, já que o fornecedor busca lucro, possível limitação de variedade se apenas um operador for selecionado, e por se tratar de equipamento itinerante, seria necessária sua retirada das dependências em dias não letivos, o que poderia comprometer sua disponibilidade futura e gerar instabilidade na oferta do serviço;

c) Concessão de uso de espaço restrito à venda de alimentos prontos: Nesta alternativa, a empresa cessionária realiza o preparo dos alimentos (lanches, salgados e refeições) em suas próprias instalações, transportando-os até o campus, onde são comercializados em espaço previamente definido e exclusivo para esse fim.

Vantagens: Simplificação logística, pois não há preparo dentro do campus, apenas comercialização, redução de custos com infraestrutura de cozinha e equipe interna, rapidez na oferta de alimentos, já que são entregues prontos menor risco de problemas com manipulação de alimentos dentro da instituição.

Desvantagens: Qualidade e frescor podem ser comprometidos pelo transporte e armazenamento dos alimentos, limitação na variedade de cardápio, já que depende da produção externa da empresa, menor controle sobre padrões nutricionais e sanitários e possibilidade de preços elevados devido ao custo adicional de logística da empresa.

5.2 Análise da solução mais vantajosa

5.2.1 Após a análise comparativa, conclui-se que a solução “c” - Concessão de uso de espaço restrito à venda de alimentos prontos apresenta o melhor custo-benefício, considerando as limitações estruturais do campus e a impossibilidade de fabricação de alimentos nas dependências institucionais. Destaca-se ainda que o IF Sudeste MG – Campus Muriaé dispõe apenas de espaço destinado à comercialização de alimentos prontos, o que torna essa modalidade compatível com a realidade física e operacional da instituição.

5.3 Contratações avaliadas:

ÓRGÃO AVALIADO	DOCUMENTO ANALISADO	OBJETO DA CONTRATAÇÃO

IF Sudeste MG – Campus Barbacena	Estudo técnico preliminar 136/2022	Cessão onerosa para exploração de uso de cantina /lanchonete.
IF Sudeste MG – Campus Rio Pomba	Termo de referência Pregão no 15/2018	Outorga de permissão Onerosa de uso de espaço físico destinado à instalação de uma cantina.
Universidade Federal Vale São Francisco	Termo de referência 2 /2025	Contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de cantina, mediante a concessão de uso remunerado de Espaço físico.
Universidade Federal Rural Do Rio De Janeiro	Termo de referência nº 55/2018	Concessão administrativa de uso de espaço físico para exploração de serviços de lanchonete, por meio de trailer fixo (tipo contêiner), trailer móvel ou food truck.
Instituto Federal De Educação, Ciência E Tecnologia De Brasília	Estudo técnico preliminar 7/2022	Concessão onerosa de espaço físico com 26,69 m2 para instalação de cantina.
IFF- Instituto Federal Fluminense.	Termo de Referência - Anexo I do Pregão Eletrônico nº 42/2022.	Concessão Administrativa onerosa de uso de espaço da cantina para empresa (pessoa jurídica).
Comando Da Brigada De Infantaria Paraquedista	Estudo técnico preliminar 73/2020	Cessão de uso de espaços pertencentes às organizações militares do complexo da brigada de infantaria paraquedista, para ofertar atividades de apoio à cantina.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 A solução escolhida, com base no levantamento de mercado da etapa anterior, consiste na concessão onerosa de uso a terceiros, mediante cobrança de aluguel e ressarcimento dos custos operacionais referentes à taxa de água e pagamento do consumo de energia elétrica, por se revelar a opção mais adequada para atender à necessidade identificada pela Unidade Requisitante;

6.1.1 Ressalta-se que esta comissão limitou sua atuação à análise da viabilidade técnica e administrativa da contratação, não tendo qualquer responsabilidade sobre a escolha do local de instalação da lanchonete. A definição do espaço físico e a execução das adequações necessárias são de responsabilidade exclusiva da gestão do campus;

6.2 A contratação compreenderá de forma consolidada os seguintes elementos:

6.2.1 Geral

6.2.1.1. O espaço público concedido possui área interna de 15,60 m², localizado no Campus Muriaé do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais, destinado exclusivamente à prestação do serviço de lanchonete/cantina, restrita à comercialização de alimentos.

6.2.1.2 O espaço físico destinado à instalação da lanchonete/cantina possui as seguintes características: Localização: Prédio Anexo, área interna de 15,60 m², situado na Avenida Coronel Monteiro de Castro, nº 550 – Bairro Barra – Muriaé/MG.

6.2.2 Serviços

6.2.2.1 O fornecimento de lanches prontos seguindo a sugestão de cardápio mínimo apresentada no item 4.1.7, a qual poderá ser ajustada conforme o comportamento dos usuários e avaliação da fiscalização contratual.

6.2.2.2 É permitida a oferta de outros alimentos, bebidas e produtos além dos itens mínimos, desde que previamente informados e aprovados pela fiscalização técnica.

6.2.2.3 Todos os produtos comercializados deverão conter ingredientes de qualidade e ser entregues devidamente acondicionados em embalagens originais ou servidos em utensílios apropriados.

6.2.2.4 A CESSIONÁRIA deverá comprovar, por meio de documento fiscal hábil, a origem e procedência de todos os itens alimentícios comercializados.

6.2.2.5 Caso algum fornecedor não atenda às exigências higiênico-sanitárias, sua substituição será obrigatória.

6.2.2.6 A CEDENTE poderá indeferir a comercialização de determinados produtos, quando considerar que estes contrariam o interesse público ou a imagem institucional.

6.2.2.7 A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários, em qualidade e quantidade adequadas, os seguintes itens individualizados: copos descartáveis, guardanapos de papel, palhetas de café, palitos em embalagens plásticas, sachês de sal, açúcar, e adoçante.

6.2.2.8 A tabela de preços dos principais produtos deverá ser impressa e afixada em local visível, no formato de cartaz.

6.2.2.9 Os pagamentos pelos produtos serão realizados diretamente pelo público à CESSIONÁRIA.

6.2.2.10 A cessionária deverá oferecer aos usuários no mínimo as seguintes opções de forma de pagamento : Dinheiro, Cartão de Crédito, Cartão de Débito e PIX, sendo de sua inteira responsabilidade a gestão destes meios de pagamento.

6.2.2.11 O Campus Muriaé exime-se de qualquer responsabilidade por inadimplência, não se responsabilizando por débitos assumidos pelos usuários da cantina.

6.2.3 Recursos Humanos

6.2.3.1 A contratação e treinamento de pessoal necessário à execução dos serviços será de responsabilidade exclusiva da CESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de segurança e higiene no trabalho.

6.2.3.2 A equipe será contratada e treinada pela CESSIONÁRIA. Os funcionários deverão estar devidamente uniformizados e paramentados, atuando dentro do horário de funcionamento estabelecido e com padrão de qualidade compatível.

6.2.3.3 A CESSIONÁRIA fica obrigada a fornecer e zelar pela utilização de todos os equipamentos de Proteção Individual (EPIs) necessários aos colaboradores, que deverão utilizá-los conforme normas regulamentadoras.

6.2.3.4 Reitera-se que a contratação de pessoal é de responsabilidade exclusiva da CESSIONÁRIA, conforme legislação vigente, que deverá apresentar à fiscalização técnica relação dos trabalhadores e comprovante do vínculo;

6.2.4 Instalações

6.2.4.1 As instalações concedidas deverão ser utilizadas exclusivamente para cumprimento do objeto pactuado, sendo de responsabilidade da CESSIONÁRIA sua conservação e manutenção.

6.2.4.2 As despesas com consumo de água e energia elétrica serão arcadas pela CESSIONÁRIA, com base em medições realizadas por equipamentos específicos já instalados no local.

6.2.4.3 A instalação de qualquer equipamento deverá ser previamente comunicada à CEDENTE, informando sua capacidade (potência), para avaliação técnica.

6.2.4.4 A aquisição e manutenção de todos os equipamentos e materiais necessários à execução dos serviços serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA.

6.2.4.5 Ao término da vigência contratual, o espaço deverá ser devolvido nas mesmas condições em que foi recebido.

6.2.5 Custos

6.2.5.1 Além das condições básicas de habilitação, será considerada vencedora a proposta que apresentar o maior percentual de desconto sobre o valor de referência, resultando no maior valor de aluguel ofertado.

6.2.5.2 A metodologia adotada para a definição do preço de referência referente à cessão de espaço destinado à instalação de cantina nas dependências do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais fundamentou-se em pesquisa de preços realizada junto ao mercado imobiliário local. O levantamento considerou os valores praticados por metro quadrado de aluguel no bairro da Barra, na cidade de Muriaé, durante o mês de abril de 2026. Essa abordagem permitiu estabelecer parâmetros alinhados às condições reais de mercado, garantindo maior transparência e objetividade na fixação do valor de referência, como segue:

PREÇO	MEDIDA (M²)	VALOR TOTAL – MENSAL DO ALUGUEL (R\$)	VALOR POR M² – MENSAL DO ALUGUEL (R\$)	MÉDIA POR M²	MEDIDA EM M² DO ESPAÇO A SER CEDIDO	VALOR DE REFERÊNCIA
1	80	R\$ 3.500,00	R\$ 43,75	R\$ 37,60	15,60	R\$ 586,55
2	45	R\$ 1.500,00	R\$ 33,33			
3	140	R\$ 5.000,00	R\$ 35,71			

6.2.5.2.1 No período de férias, recesso escolar e qualquer outro caso de suspensão do calendário acadêmico, o valor do aluguel será reduzido em 70% (setenta por cento).

6.2.5.3 No primeiro dia útil de cada mês, a fiscalização técnica, acompanhada por representante da cessionária, realizará a leitura dos aparelhos de medição instalados no espaço cedido, com o objetivo de aferir o consumo real de água e energia elétrica referente ao período anterior.

6.2.5.4 Após as aferições, será elaborado relatório contendo os volumes consumidos, o qual deverá ser assinado pelo fiscal técnico e pelo representante da cessionária.

6.2.5.5 Até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, o fiscal técnico apresentará relatório de fiscalização contendo:

- os valores referentes ao consumo de água e energia elétrica;
- o valor do aluguel, calculado com base no resultado do processo licitatório;
- o resultado do Índice de Mensuração de Resultados (IMR) apurado no mês da prestação.

6.2.5.6 Após o recebimento do relatório da fiscalização técnica, a cessionária emitirá duas Guias de Recolhimento da União (GRU):

- uma destinada ao pagamento do aluguel (valor do contrato somado ao resultado do Instrumento de Medição o Resultado (IMR);
- outra destinada ao pagamento das despesas com energia elétrica e água, ambas referentes ao mês anterior.

6.2.5.7 O pagamento das duas Guias de Recolhimento da União deverá ocorrer, impreterivelmente, até o 10º (décimo) dia útil de cada mês.

6.2.5.7.1 Após a quitação, a cessionária encaminhará ao fiscal técnico os comprovantes de pagamento das GRUs, para fins de instrução processual.

6.2.6 Critério de Disputa

6.2.6.1 Será considerada vencedora da licitação a empresa que apresentar a maior oferta por item (valor do aluguel);

6.2.6.2 O Critério de Julgamento no Sistema será o de **MAIOR DESCONTO**, devendo ser adotada a seguinte fórmula :

Valor Mínimo Mensal de Concessão:		<u>R\$ 586,55</u>	
Intervalo Mínimo entre Lances	1% do valor mínimo, representado por 0,01 no Compras.gov		
Valor mínimo mensal da concessão	Valor Lançado no Compras.gov (0,01 até 100)	Valor do Incremento	Valor final mensal da concessão
R\$ 586,55	0,00	0,00	R\$ 586,55
	0,01	R\$ 5,87	R\$ 592,42
	0,02	R\$ 11,73	R\$ 598,28
	0,03	R\$ 17,60	R\$ 604,15

	0,1	R\$ 58,66	R\$ 645,21
	0,50	R\$ 293,28	R\$ 879,83
	0,75	R\$ 439,91	R\$ 1.026,46
	1	R\$ 586,55	R\$ 1.173,10
	1,5	R\$ 879,83	R\$ 1.466,38
	2	R\$ 1.173,10	R\$ 1.759,65
	10	R\$ 5.865,50	R\$ 6.452,05
	...	...	...
	100	R\$ 58.655,00	R\$ 59.241,55

OBS 1: Observar que o desconto lançado no sistema Compra.gov será considerado como incremento em reais sobre o valor da concessão, conforme disposto na tabela acima. Logo o "Maior Desconto" corresponde ao "Maior Lance". A metodologia se justifica uma vez que o sistema não está adaptado para lances em "Maior Valor".

OBS 2: Conforme disposto na tabela acima, a variação mínima de lances válidos no Compras.gov será representado pelo valor de 0,01, este correspondendo a um incremento de 1% do valor mínimo de concessão. Em caso de dúvidas, encontra-se nos anexos planilha com fórmula de cálculo e simulação de valores.

6.2.6.3 O valor mensal da concessão será reajustado anualmente pela variação acumulada do Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M), apurado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV), a contar da data do orçamento base para formação do preço de referência.

6.2.6.3.1 Na falta do IGP-M, o reajuste passará a ser calculado pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ou por outro índice que venha a substituí-lo legalmente.

6.2.6.3.2 Em caso de no período de atualização for registrado valores negativos no Índice Geral de Preços - Mercado (IGP-M), o valor da concessão será mantido sem alterações.

6.2.6.4 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o intervalo mínimo de um ano será contado a partir da data em que o último reajuste começou a produzir efeitos financeiros.

6.2.6.5 O reajuste será formalizado por meio de Apostilamento;

6.2.7 Geral

6.2.7.1 As condições de habilitação econômico-financeiras são aquelas previstas no artigo 69 da Lei 14.133/2021;

6.2.7.2 As condições exigidas levaram em consideração a essencialidade do objeto, bem como os riscos decorrentes de sua paralisação em função da eventual incapacidade econômica da contratada em suportar os deveres contratuais.

6.2.7.3 Considerando que o objeto da contratação consiste em serviço comum, restrito à comercialização de alimentos prontos em espaço físico cedido, a modalidade adequada é o pregão, nos termos dos artigos 28, inciso I e 29 da Lei nº 14.133/2021. Afastando a utilização da modalidade concorrência, modalidade aplicada em obras e serviços especiais, não sendo o caso presente.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Para atender à demanda de fornecimento de alimentos para a comunidade acadêmica do IF Sudeste MG – Campus Muriaé será necessária apenas uma concessão.

7.2. A CEDENTE conta, atualmente, com aproximadamente 1200 (mil e duzentos) estudantes, 130 (cento e trinta) servidores públicos e 30 (trinta) trabalhadores terceirizados. Este público é meramente informativo, podendo sofrer variações (aumento ou redução) em decorrência da movimentação dos estudantes, dos servidores, das contratações de serviços terceirizados, dos visitantes etc., sendo a CESSIONÁRIA integralmente responsável pelo cômputo da disponibilização necessária de mercadorias para comercialização.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1,00

8.1 A estimativa do valor para a cessão de espaço visando a instalação de cantina nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de MG – Campus Muriaé foi realizada a partir de pesquisa de preços (Anexo I) realizada junto ao mercado imobiliário local, considerando os valores praticados por metro quadrado de aluguel no bairro da Barra, na cidade de Muriaé, durante o mês de abril de 2026.

Os valores levantados foram os seguintes:

IMÓVEL	MEDIDA (M²)	VALOR TOTAL – MENSAL DO ALUGUEL (R\$)	VALOR POR M² – MENSAL DO ALUGUEL (R\$)	VALOR MÉDIO POR M²
1	80	R\$ 3.500,00	R\$ 43,75	R\$ 37,60
2	45	R\$ 1.500,00	R\$ 33,33	
3	140	R\$ 5.000,00	R\$ 35,71	

MEDIDA EM M² DO ESPAÇO A SER CEDIDO	VALOR DE REFERÊNCIA
15,60	R\$ 586,55

Resultado da estimativa preliminar: o valor estimado para a contratação é de aproximadamente R\$7.038,60 (Sete mil e trinta e oito reais e sessenta centavos), valor este que servirá como parâmetro preliminar para contratação.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não haverá o parcelamento da solução na presente contratação, uma vez que é tecnicamente inviável a prestação de serviço por mais de uma empresa dentro do mesmo ambiente.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A presente contratação encontra-se plenamente alinhada ao Planejamento Institucional, em especial ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI 2021–2026), ao Plano de Contratações Anual (PCA) 2026 do IF Sudeste MG e ao Plano Diretor de Logística Sustentável (PDLS) da instituição.

11.1.1 Sob a ótica do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), Insta destacar que a contratação está plenamente alinhada ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2021–2025 do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais, especialmente no que se refere aos objetivos estratégicos. Tais objetivos refletem os principais desafios que a instituição deverá enfrentar ao longo do período para cumprir sua missão, alcançar sua visão de futuro e preservar seus valores fundamentais.

Nesse cenário, destaca-se a conexão direta entre esta contratação e a perspectiva da Sociedade, particularmente no que diz respeito à estratégia de promoção da permanência e do êxito dos estudantes. Sob a ótica da perspectiva Recursos, a iniciativa também se relaciona à estratégia de garantir infraestrutura física adequada nas unidades do IF Sudeste MG, contribuindo significativamente para o aprimoramento das condições institucionais e para o fortalecimento das ações previstas no PDI.

11.1.2 No que se refere ao Plano de Contratações Anual (PCA) 2026, destaca-se que a contratação está em conformidade com os ditames do inciso VII do caput do art. 12 da Lei nº 14.133/21, estando devidamente prevista no referido Plano, conforme demonstrado nos dados a seguir.

ID PCA no PNCP: 10723648000140-0-000001/2026;

Data de Publicação no PNCP: 29/04/2025;

Id do item no PCA: 783 ;

Classe/Grupo:632 ;

Identificador da Futura Contratação: 158123-327/2026

11.1.3 Já em relação ao Plano Diretor de Logística Sustentável (PDLS) do IF Sudeste MG, verifica-se que a presente demanda apresenta forte aderência às diretrizes estabelecidas, uma vez que contempla requisitos de sustentabilidade, eficiência energética, acessibilidade, conformidade normativa e análise de ciclo de vida. Tais aspectos correspondem diretamente aos princípios centrais do PDLS, como será demonstrado a seguir

		DIRETRIZ	
--	--	----------	--

ASPECTO DO ETP	MANDAMENTOS DO ETP	CORRESPONDENTE AO PDLS	DESCRIÇÃO DA ADERÊNCIA
Equipamentos com ENCE	Exigência de estufas, refrigeradores e micro-ondas com selo de eficiência energética	Eixo 1 – Racionalização e consumo consciente (PD06)	Redução do consumo de energia e incentivo à inovação sustentável
Coleta seletiva	Lixeiras para separação de resíduos e responsabilidade da cessionária pelo descarte	Eixo 3 – Diminuição do impacto ambiental (P03)	Correção da problemática de destinação incorreta de resíduos
Materiais recicláveis	Copos, talheres e canudos reutilizáveis ou recicláveis	PD08 – Preferência por produtos reciclados /biodegradáveis	Atende ao Decreto 11.890/2024 e ao Guia Nacional de Licitações Sustentáveis
Treinamento contínuo	Capacitação de trabalhadores para uso consciente de energia e água	Eixo 6 – Conscientização da logística sustentável (P14)	Promove cultura institucional de sustentabilidade
Gestão de água e energia	Medição mensal de consumo e relatórios	Eixo 1 – Consumo consciente (P02)	Monitoramento direto de recursos naturais
Sustentabilidade nas contratações	Observância da IN SLTI/MPOG nº 01/2010 e Guia Nacional	PD03 – Contratações com critérios de sustentabilidade	Integra práticas sustentáveis ao processo licitatório
Responsabilidade socioambiental	Conservação das instalações e ambiente saudável	PD01 – Preservação do meio ambiente	Garante bem-estar da comunidade acadêmica

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A oferta dos serviços de alimentação na unidade acadêmica poderá proporcionar os seguintes benefícios:

12.1.1 Fornecer comodidade aos estudantes: a cantina oferece aos estudantes uma opção conveniente de alimentação, o que torna-se particularmente útil para aqueles que têm um cronograma restrito e não têm tempo para sair do campus para realizar tal atividade.

12.1.2 Promover a socialização e integração: A cantina pode servir como um ponto de encontro para estudantes, servidores e funcionários terceirizados. É um espaço onde eles podem se reunir, conversar e interagir fora das salas de aula, criando um senso de comunidade e fortalecendo os laços sociais.

12.1.3 Apoiar a economia local: A existência das cantinas colabora com a economia local, incentivando a participação de pequenas empresas. Isso ajuda a fortalecer a economia local e a criar empregos para a comunidade.

12.1.4 Incentivar a permanência no campus: Uma cantina bem equipada e atraente pode incentivar os estudantes a permanecerem no campus durante todo o dia. Isso pode aumentar o envolvimento acadêmico e o tempo gasto em atividades extracurriculares, além de criar um ambiente mais vibrante e dinâmico.

13. Providências a serem Adotadas

Não há providências a serem adotadas além da disponibilização do espaço físico.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Diante dessa demanda encontramos os possíveis impactos ambientais:

14.1.1 Geração de resíduos sólidos:

A operação da cantina pode resultar em uma grande quantidade de resíduos, como embalagens de alimentos, utensílios descartáveis e restos de alimentos. Para mitigar esse impacto, medidas como a implantação de programas de coleta seletiva, a disponibilização de lixeiras devidamente identificadas para separação dos resíduos, e a contratação de empresas especializadas em coleta e destinação adequada dos resíduos podem ser adotadas. Além disso, incentivar o uso de embalagens reutilizáveis ou biodegradáveis também pode reduzir o impacto dos resíduos sólidos.

14.1.2 Consumo excessivo de água e energia:

As operações da cantina, incluindo a lavagem de louças, preparação de alimentos e refrigeração de produtos, podem demandar uma quantidade significativa de água e energia. Para minimizar esse impacto, é importante adotar práticas de uso consciente da água e da energia, como o uso de equipamentos eficientes em termos energéticos, a manutenção adequada dos equipamentos para evitar vazamentos e desperdícios, e a conscientização dos funcionários e clientes sobre a importância de economizar água e energia.

14.1.3 Uso de recursos naturais:

A escolha dos alimentos e ingredientes utilizados na cantina pode ter impacto no uso de recursos naturais, como desmatamento, consumo de água e uso de agrotóxicos na produção dos alimentos. Para minimizar esse impacto, é importante buscar fornecedores que adotem práticas sustentáveis, como a produção orgânica ou agroecológica, priorizando produtos de origem local e sazonal, que sejam produzidos de forma responsável e com menor impacto ambiental.

14.1.4 Desperdício de alimentos: A cantina pode ser um local propenso ao desperdício de alimentos, seja na preparação, no armazenamento ou na etapa de consumo. Para reduzir esse impacto, medidas como a elaboração de um planejamento adequado para evitar compras em excesso, o estabelecimento de parcerias com instituições que possam receber as sobras de alimentos e a sensibilização dos funcionários e clientes sobre a importância de evitar o desperdício podem ser adotadas.

14.2 Apesar dos riscos elencados, entende-se que os impactos ambientais são baixos e aceitáveis quando confrontados com o benefício prestado a toda a comunidade acadêmica. Por ser uma prestadora de serviços alimentícios espera-se a geração de resíduos provenientes de embalagens de alimentos, guardanapos, produtos descartáveis e sobras de alimentos. Dessa maneira, a principal ação para minimizar este impacto é exigir que a empresa contratada disponha de lixeiras para coleta seletiva para o adequado manejo do lixo gerado.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Trata-se de atendimento à necessidade da comunidade acadêmica e demais usuários em termos de redução de custos com deslocamento e tempo a outros estabelecimentos fora do recinto escolar para a busca desse tipo de serviço. Além disso, a contratação visa o fornecimento de alimentos de qualidade, em condições higiênicas sanitárias adequadas aos alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes do IF Sudeste MG - Câmpus Muriaé, nos turnos matutino, vespertino e noturno, contribuindo assim, com a saúde e bem estar da comunidade acadêmica. Destaca-se ainda que o presente serviço é caracterizados como comum, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser definidos objetivamente pelo edital e seus anexos, por meio de especificações usuais de mercado, sem exigências técnicas complexas

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](#).

MARCOS REIS DE SOUZA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 14/08/2026 às 16:29:23.

FERNANDO DE OLIVEIRA ROCHA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 14/08/2026 às 15:31:35.

DANIEL TEIXEIRA DE MENEZES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 14/08/2026 às 11:05:53.

MARCELO FERREIRA CARNEIRO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 14/08/2026 às 15:37:28.

ICARO ALEXANDRE DE CAMPOS BRAGA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 14/08/2026 às 10:53:31.

