

INST.FED.DE EDUC.,CIÊNC.E TEC.DO NORTE DE MG

Estudo Técnico Preliminar 22/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23414.000956/2026-92

2. Descrição da necessidade**1. NECESSIDADE INSTITUCIONAL A SER ATENDIDA**

O Instituto Federal do Norte de Minas Gerais (IFNMG), com Reitoria sediada no município de Montes Claros e atuação em aproximadamente 203 municípios, exerce papel estratégico no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional, por meio da oferta de educação básica, profissional e superior, integrada às atividades de pesquisa e extensão.

A estrutura organizacional da Instituição, conforme disposto no art. 2º de seu Regimento Geral, fundamenta-se na atuação articulada entre os órgãos colegiados superiores, a Reitoria e as direções dos campi, assegurando a gestão democrática e a integração institucional. Nesse contexto, os órgãos colegiados exercem papel essencial na deliberação e no assessoramento das políticas institucionais, sendo facultada, nos termos do art. 14 do Regimento, a participação de colaboradores externos que contribuam tecnicamente para a qualificação das discussões.

Adicionalmente, por meio de suas Pró-Reitorias, o IFNMG promove reuniões técnicas e ações de capacitação com vistas ao alinhamento institucional, ao aprimoramento dos processos acadêmicos e administrativos e ao cumprimento das metas estabelecidas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI). Essas atividades são realizadas, em sua maioria, na sede da Reitoria e contam com a participação de servidores, gestores, bolsistas, colaboradores externos e representantes de municípios parceiros.

Considerando a ampla abrangência territorial do IFNMG, é recorrente a necessidade de deslocamentos intermunicipais longos e exaustivos por parte dos participantes dessas atividades. Nesse sentido, a disponibilização de lanches durante a realização de reuniões e capacitações configura-se como medida de apoio logístico necessária, contribuindo para a permanência dos participantes no local dos eventos, evitando interrupções que comprometam a continuidade dos trabalhos e promovendo melhores condições de conforto e bem-estar.

Sob a perspectiva jurídica, a presente contratação encontra respaldo na Lei nº 14.133/2021, especialmente no que se refere aos princípios que regem a administração pública e as contratações públicas, tais como legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e interesse público (art. 5º). A medida também se alinha ao dever de planejamento da Administração (art. 18), na medida em que visa assegurar condições adequadas para a execução de atividades institucionais essenciais, bem como à busca da proposta mais vantajosa, considerando não apenas o aspecto econômico, mas também os benefícios indiretos relacionados à melhoria da produtividade e à racionalização do tempo institucional.

A contratação pretendida revela-se adequada, necessária e proporcional, uma vez que o fornecimento de lanches em reuniões e capacitações institucionais de duração prolongada contribui para a otimização dos trabalhos, evitando deslocamentos adicionais dos participantes, reduzindo o tempo ocioso e favorecendo a continuidade das atividades, em consonância com o princípio da eficiência administrativa.

Ademais, trata-se de prática administrativa consolidada no âmbito da Administração Pública Federal, especialmente em eventos institucionais que demandam dedicação contínua, reforçando seu caráter acessório, porém relevante, para o adequado funcionamento das atividades finalísticas da Instituição.

Dessa forma, justifica-se a aquisição de lanches como medida necessária ao suporte das atividades institucionais, especialmente aquelas relacionadas às reuniões dos órgãos colegiados e às ações de capacitação, essenciais ao fortalecimento da governança, à tomada de decisões estratégicas e à efetivação da missão institucional do IFNMG.

A presente demanda visa atender, especificamente, às reuniões dos seguintes órgãos colegiados:

I – Comitê de Administração – Coad;

II – Comitê de Ensino – Coen;

III – Comitê de Extensão e Cultura – Coexc;

IV – Comitê de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação – Coppi;

V – Comitê de Desenvolvimento Institucional – Codi;

VI – Comitê de Governança Digital – CoGD;

VII – Comitê de Gestão de Pessoas – CoGP;

VIII – Comitê de Assuntos Estudantis – Coae;

IX – Câmara de Ensino, Pesquisa e Extensão – Cepe;

X - Conselho Superior – Consup;

XI - Colégio de Dirigentes – Codir

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Secretaria dos Órgãos Colegiados Superiores	Adriana Souza Cardoso

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

REQUISITOS GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1. PADRÕES MÍNIMOS DE QUALIDADE (IPPC - P. 24, ITEM 4.3)

1.1. Os itens deverão ser entregues devidamente acondicionados em embalagens adequadas, com o menor volume possível, preferencialmente compostas por materiais recicláveis, de modo a garantir a integridade dos produtos durante o transporte e sua perfeita condição para consumo.

1.2. Os produtos de fabricação própria ou artesanal deverão ser produzidos no mesmo dia da realização do evento, respeitando o intervalo máximo de até 04 (quatro) horas entre sua produção e o horário previsto para consumo.

1.3. Os produtos industrializados deverão apresentar prazo de validade indicado em suas embalagens, sendo exigido que, no momento da entrega, possuam validade remanescente mínima correspondente a 50% do prazo total entre a data de fabricação e a data de vencimento.

1.4. Os produtos fornecidos deverão estar em perfeitas condições de consumo, ficando a contratada responsável pela substituição imediata de quaisquer itens que apresentem vícios, defeitos ou inadequações, no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus para a Administração.

1.5. A contratada deverá observar integralmente a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, bem como suas atualizações, além das demais normas aplicáveis de vigilância sanitária em âmbito federal, estadual e municipal.

2. CATÁLOGO ELETRÔNICO DE PADRONIZAÇÃO (IPPC - P. 22, ITEM 4.3)

2.1. Não foi identificada solução padronizada compatível com a presente contratação no Catálogo Eletrônico de Padronização do PNCP, conforme consulta realizada no endereço eletrônico:

<https://www.gov.br/pncp/pt-br/catalogo-eletronico-de-padronizacao/itens-padronizados>

3. VIGÊNCIA INICIAL E EVENTUAIS PRORROGAÇÕES CONTRATUAIS (IPPC - P. 23, ITEM 4.3)

3.1. Trata-se de contratação para fornecimento de gêneros alimentícios sob demanda, de natureza não continuada, com execução parcelada conforme necessidade da Administração.

3.2. A vigência do contrato ou instrumento equivalente será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada, excepcionalmente, nas hipóteses previstas nos arts. 105 e 111 da Lei nº 14.133/2021, desde que devidamente justificada.

4. REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE (IPPC - P. 22, ITEM 4.3)

4.1. Nesta contratação serão adotadas as práticas de sustentabilidade previstas nas páginas 260 a 261 do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, da AGU, na última versão, devendo ser consideradas no termo de referência, especialmente no que se refere a:

- utilização de embalagens recicláveis ou biodegradáveis;
- redução de resíduos;
- racionalização do uso de recursos naturais.

5. TRANSIÇÃO CONTRATUAL (IPPC - P. 23, ITEM 4.3)

5.1. Não se aplica a necessidade de transição contratual, considerando a natureza do objeto, que não envolve transferência de conhecimento, tecnologia ou técnica.

REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE SOCIAL

1. PERCENTUAL MÍNIMO DE MÃO DE OBRA DE MULHERES (IPPC - P. 24, ITEM 4.4)

1.1. A contratação não envolve serviços contínuos com dedicação exclusiva de mão de obra, ou, sendo o caso de dedicação exclusiva de mão de obra, não prevê quantidade igual ou superior a 25 colaboradores. Logo, não é aplicável a exigência de emprego de mão de obra constituída por mulheres vítimas de violência doméstica constante no Decreto 11.430/2023.

2. PERCENTUAL MÍNIMO DE MÃO DE OBRA DE EGRESSOS DO SISTEMA PRISIONAL

2.1. Até a presente data, não há regulamentação do art. 25, § 9º, inciso II, da Lei 14.133/2021. Assim, não é cabível a exigência de utilização de mão de obra de oriundos ou egressos do sistema prisional.

RELEVÂNCIA DA PONTUAÇÃO TÉCNICA DA PROPOSTA

3. RELEVÂNCIA DA PONTUAÇÃO DA PROPOSTA TÉCNICA

3.1. O objeto de contratação enquadra-se num dos incisos do § 1º do art. 36 da Lei 14.133/2021 mas **são desnecessárias a avaliação e a ponderação da qualidade técnica das propostas**, visto que os requisitos mínimos estabelecidos no edital, para seleção do fornecedor, são suficientes para garantir o atendimento das necessidades institucionais, podendo ser adotada a competição baseada apenas no preço ofertado.

5. Levantamento de Mercado

ESTUDO DAS SOLUÇÕES DISPONÍVEIS

1. SOLUÇÕES IDENTIFICADAS

1.1. Para atendimento da necessidade institucional, foram verificadas as seguintes soluções disponíveis no mercado:

TIPO DA SOLUÇÃO(*)	ID	DESCRIÇÃO	VANTAGENS	DESVANTAGENS	O TIPO DE SOLUÇÃO JÁ FOI ADOTADO ANTES NO IFNMG?	POTENCIAIS FORNECEDORES
				* necessidade de designação de um funcionário para a função		

Produção /fabricação dos itens na Reitoria	1	Produção de lanches por funcionários da copa da empresa terceirizada	alta disponibilidade	* custo elevado para a aplicação do disposto na 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 * necessidade de compra de produtos para a produção dos alimentos * necessidade de espaço adequado para a produção e armazenamento dos produtos.	Não	Gest Service Serviços Condominais S&M Conservação e Limpeza LTDA
Aquisição dos itens	2	Contratação de empresa responsável pelo fornecimento de lanches	* maior economicidade * garantia de produtos preparados em condições higiênico-sanitárias estabelecidas pela Anvisa	Não foram verificadas desvantagens para a contratação	sim	Há potenciais fornecedores em todo o país

6. Descrição da solução como um todo

1. SOLUÇÃO ESCOLHIDA

1.1. Com base na avaliação das soluções listados no tópico anterior, recomendamos a escolha da seguinte solução:

TIPO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA	ID	DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA
Aquisição de bens/materiais	2	Contratação de empresa responsável pelo fornecimento de lanches
Quais partes acessórias estarão inclusas no objeto da contratação, com custos sob responsabilidade da contratada? (x) entrega dos produtos, conforme será detalhado no termo de referência		

3. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA (IPPC - P. 25, ITEM 4.4)

3.1. Não serão exigidos requisitos de qualificação técnica dos licitantes, tendo em vista que o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal somente permite as exigências de qualificação técnica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.

4. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (IPPC - P. 25, ITEM 4.4)

Não serão exigidos requisitos de qualificação econômico-financeira dos licitantes, tendo em vista que O art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal somente permite as exigências de qualificação econômico-financeira indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

1. MÉTODO DE QUANTIFICAÇÃO

1.1. Para a quantificação dos itens a serem contratados foi adotado o seguinte método: série histórica de consumo conforme disposto nos processos SEI nº 23414.004618/2022-04, 23414.001165/2019-51, 23414.003335/2023-18 e 23414.000021/2025-25.

2. QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

ITEM	CATMAT / CATSER	DESCRIÇÃO PADRONIZADA	DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR COMPATÍVEL (se for o caso)	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA
01	305351	Refrigerante Material: Água Gasosa /Xarope, Sabor: Cola, Guaraná, Laranja ou Uva.	Qualidade igual ou superior aos produtos da marca Coca-cola. Garrafa/embalagem de 2 L	unidade	80
02	633549	Suco - Apresentação: Líquido Sabor: Variado Tipo: Natural Características Adicionais: Sem Conservante, pronto para consumo, embalagem descartável.	panificação - suco de fruta natural l produzido com polpa de frutas naturais: água e açúcar ou adocante, sem conservante, podendo ser nos seguintes sabores: abacaxi, acerola, goiaba, laranja, manga, maracuja, abacaxi com hortela. Será respeitado o ciclo natural da safra das frutas supracitadas, sendo disponibilizado o minimo de dois (02) sabores	Embalagem de 1 litro	150
03	464418	fruta, tipo melancia vermelha, apresentação natural	A fruta deverá ser fornecida <i>in natura</i> , fresca, íntegra e em estágio adequado de maturação para consumo, apresentando características sensoriais próprias da espécie, como cor, odor e sabor típicos.	kg	80
04	464400	fruta, tipo maçã fuji, apresentação natural	A fruta deverá ser fornecida <i>in natura</i> , fresca, íntegra e em estágio adequado de maturação para consumo, apresentando características sensoriais próprias da espécie, como cor, odor e sabor típicos.	kg	30
05	464381	fruta, tipo: banana prata / apresentação: natural, madura	A fruta deverá ser fornecida <i>in natura</i> , fresca, íntegra e em estágio adequado de maturação para consumo, apresentando características sensoriais próprias da espécie, como cor, odor e sabor típicos.	kg	20
06	464405	fruta, tipo mamão formosa, apresentação natural	A fruta deverá ser fornecida <i>in natura</i> , fresca, íntegra e em estágio adequado de maturação para consumo, apresentando características sensoriais próprias da espécie, como cor, odor e sabor típicos.	kg	15

07	464903	fruta, tipo 1 uva crimson, apresentação natural, adicional sem semente	A fruta deverá ser fornecida <i>in natura</i> , fresca, íntegra e em estágio adequado de maturação para consumo, apresentando características sensoriais próprias da espécie, como cor, odor e sabor típicos.	kg	50
08	460497	Pão De Queijo - Basa Da Massa: Polvilho Doce Ou Azedo E Queijo Ingredientes Adicionais: Original Formato: Coquetel/Mini Apresentação: Assado	Sem marca de referência	KG	20
09	610528	Bolo Alimentício - Sabor: variado Tipo: Com Cobertura Ingredientes: Farinha De Trigo, Fermento Químico, Açúcar, Ovo	sabores diversos como: côco, cenoura, chocolate, queijo, limão, banana, fubá, etc.	KG	50
10	223048	Salada de frutas	embalada em pote de 200g com tampa, contendo pelo menos 4 frutas da época, podendo ser (morango, abacaxi, maçã, banana, mamão, laranja, uva, melão, manga)	unidade	200
11	252444	salgados diversos, tipo sanduíche natural, tamanho pequeno, aplicaçãoalimentação, formato cilíndrico, ingredientes pão de leite, queijo, peito de peru, alface, tomate, características adicionais pronto para consumo	Feito com pão de forma ou francês. Recheio: frango ou atum, maionese ou creme de ricota, alface e cenoura. Apresentação: coquetel	unidade	200
12	610522	Salgados Diversos	Tipo: Coxinha Apresentação: Frito Aplicação: Alimentação Sabor: Frango Peso: 20 G Características Adicionais: Pronto Para Consumo	cento	60
13	280141	Salgados Diversos	Tipo: Empada Apresentação: Assado Aplicação: Alimentação Sabor: Frango, palmito ou carne seca	cento	60
14	625877	Salgados Diversos	Salgados Diversos - Tipo: Pastel Apresentação: Assado Em Forno Tamanho: Pequeno Aplicação: Alimentação Sabor: Frango ou carne	cento	70
15	456881	Salgados Diversos	Tipo: Croissant Tamanho: Mini Aplicação: Alimentação Sabor: Queijo E Presunto	cento	60

3. DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

DECLARO(AMOS), para os devidos fins, que o levantamento de necessidades e das quantidades informadas para a contratação foram realizados considerando a expectativa de consumo anual, adotando adequadas técnicas de quantificação, considerando, inclusive, os registros internos de demandas e histórico de consumo, bem como fatos já concretizados ou potenciais que possam interferir na quantificação da demanda. Assim, ATESTO(AMOS) o cumprimento da exigência constante no *caput* e inciso III do art. 40 da Lei 14.133/2021.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 30.562,90

1. MÉTODOS ADOTADOS NA ESTIMATIVA DOS PREÇOS

1.1. Para estimativa dos preços da contratação foram **ou serão** adotados os seguintes métodos:

Parâmetros prioritários previstos no art. 5º da IN 65/2021:

() **Inciso I** - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Paineis de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

(x) **Inciso II** - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

Parâmetros secundários / complementares previstos no art. 5º da IN 65/2021:

(x) **Inciso III** - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

() **Inciso IV** - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital;

() **Inciso V** - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

1.2. O mapa de preços comparativo consta no documento SEI nº 2553163, onde também constam os preços unitários estimados, quantidades, coeficiente de variação dos preços obtidos e método matemático adotado na estimativa de preços de cada item.

2. ESTIMATIVA DOS CUSTOS DA CONTRATAÇÃO

2.1. O valor total estimado da contratação é de:

1.3.1 Total anual: R\$ 30.562,90 (trinta mil quinhentos e sessenta e dois reais e noventa centavos)

1.3.2. Total para a completa vigência inicial do contrato: R\$ 30.562,90 (trinta mil quinhentos e sessenta e dois reais e noventa centavos)

3. PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DO CUSTO UNITÁRIO

3.1. Não será elaborada planilha de detalhamento dos custos unitários tendo em vista que os itens apesar de agrupados possuem valores individualizados.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

1. PARCELAS PRINCIPAIS DA SOLUÇÃO A SER CONTRATADA

1.1. A entrega dos produtos deverá ser feita parceladamente conforme solicitação do IFNMG, nas quantidades especificadas para cada reunião uma vez que o número de participantes e a data das reuniões pode variar conforme necessidade do órgão.

1.2. Os materiais deverão ser entregues à Rua Professor Monteiro Fonseca, nº 216, Vila Brasília, Montes Claros – Minas Gerais, ou em outro endereço, no mesmo município, a ser devidamente comunicado pelo IFNMG, caso haja alteração no local de realização das reuniões, no prazo de 24 horas, contado da formalização da compra por meio dos instrumentos adequados.

2. QUANTO AO MELHOR APROVEITAMENTO DO MERCADO E AMPLIAÇÃO DA COMPETITIVIDADE

2.1.A entrega dos produtos deve ocorrer de forma parcelada, considerando a necessidade de confirmação da data e horário da ocorrência do evento, bem como por se tratar de alimentos prontos e perecíveis.

2.2. Visando maior eficiência na gestão e fiscalização do contrato, possibilidade de aumento na economicidade na contratação, haja vista que a contratada poderá oferecer preços mais baixos em razão do volume de itens a serem fornecidos, compensando com o ganho de economia de escala para custos referentes ao fornecimento de produtos alimentícios/lanches os quais a contratada fica obrigada a oferecer na execução do contrato e considerando as características da aquisição dos materiais pretendidos, percebe-se a inoportunidade da contratação de licitantes múltiplos (cada fornecedor oferecendo um item diferente).

5. DECISÃO QUANTO AO PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

5.1. Para este processo, a escolha de fornecedor único para grupo de itens justifica-se pelo seguinte:

- a) A maioria dos itens tem valor total estimado muito baixo, aumentando a possibilidade de resultarem fracassados na licitação caso houvesse a adjudicação item a item. Como esses itens foram demandados para solução da mesma necessidade, em conjunto, o fracasso na compra de alguns itens traria prejuízo significativo para o conjunto.
- b) O agrupamento dos itens permite reduzir o valor estimado da contratação pela diminuição do custo esperado com frete para cada item, já que se espera um menor custo com frete com a entrega conjunta dos materiais.
- c) O agrupamento dos itens tem maior potencial de aumentar a economicidade da compra desses itens tendo em vista que o fornecimento de um conjunto mais significativo de materiais pode resultar em descontos maiores pelos licitantes.
- d) Os agrupamentos foram feitos segundo a natureza e mercado fornecedor dos itens, para evitar restrição indevida na competitividade devida nos certames públicos."

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

1. CONTRATAÇÕES ANTERIORES CONSIDERADAS

1.1 Disponível no processo SEI nº 23414.000021/2025-25 e utilizada para fins de cálculo da necessidade.

2. CONTRATAÇÕES VIGENTES QUE PODEM INTERFERIR NO PLANEJAMENTO

2.1 Não há.

3. CONTRATAÇÕES FUTURAS QUE PODEM SER AFETADAS

3.1.Não há.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

1. VINCULAÇÃO DA DESPESA COM OS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO INSTITUCIONAL

1.1. A necessidade de contratação está vinculada ao(s) seguinte(s) objetivo(s) e indicador(es) previsto(s) no **Plano de Desenvolvimento Institucional** do IFNMG, versão 2024/2028:

OBJETIVO	INDICADOR ASSOCIADO AO OBJETIVO
consolidação do planejamento estratégico do IFNMG	As reuniões dos órgãos colegiados são atividades essenciais para a consolidação do planejamento estratégico do IFNMG previstas em seu PDI, bem como, o contínuo fortalecimento das atividades do Órgão e a interação com atores da sociedade civil. Entre as competências dos Órgãos Colegiados do IFNMG está o acompanhamento das ações previstas no Plano de Desenvolvimento Institucional, nos planos de ação e em projetos e programas vinculados ao ensino, pesquisa, pós-graduação, inovação, extensão, cultura, administração, desenvolvimento Institucional, Gestão de Pessoas, governança institucional, assuntos estudantis e da instituição como um todo.

1.2. A despesa está prevista no **Plano de Contratações Anual de 2025**, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 10727655000110-0-000002/2026
- II) Data de publicação no PNCP: 07/04/2025
- III) Id do item no PCA: 368
- IV) Classe/Grupo: 8920 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS
- V) Identificador da Futura Contratação: 158121-185/2026

3. COMPATIBILIDADE COM O PLANO DIRETOR DE LOGÍSTICA SUSTENTÁVEL - PLS

3.1. A contratação é compatível com o Plano de Logística Sustentável do IFNMG aprovado pela Resolução Consup nº 426, de 9 de julho de 2024.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

1. BENEFÍCIOS DIRETOS E INDIRETOS ESPERADOS (RESULTADOS PRETENDIDOS)

1.1. As reuniões dos órgãos colegiados e as ações de capacitação institucional caracterizam-se como atividades que demandam permanência contínua dos participantes por períodos prolongados, muitas vezes envolvendo deslocamentos intermunicipais, o que inviabiliza a interrupção dos trabalhos para atendimento de necessidades alimentares.

Nesse contexto, o fornecimento de lanches constitui medida de apoio logístico diretamente vinculada à execução das atividades institucionais, contribuindo para a racionalização do tempo, a continuidade dos trabalhos e o adequado desempenho das funções administrativas e acadêmicas.

1.2. Como resultados pretendidos, destacam-se:

- otimização do tempo institucional, com redução de interrupções durante a realização das atividades;
- aumento da eficiência administrativa, em consonância com o art. 5º da Lei nº 14.133/2021;
- mitigação de perdas de produtividade decorrentes de deslocamentos externos dos participantes;
- melhoria das condições de permanência e participação em atividades de longa duração;
- apoio à efetividade dos processos decisórios e das ações de capacitação institucional.

1.3. Ressalta-se que os benefícios decorrentes da contratação possuem natureza indireta e instrumental, estando relacionados à melhoria do desempenho institucional, não se configurando como benefício pessoal, mas como condição necessária à adequada execução das atividades finalísticas da Administração.

13. Providências a serem Adotadas

1. ADEQUAÇÕES NO AMBIENTE DA INSTITUIÇÃO

1.1. Não são necessárias adequações no ambiente do órgão contratante para que o contrato surta os efeitos esperados.

2.1. Os gestores e fiscais que serão designados para acompanhar a execução contratual são:

Encargo	Nome	Já recebeu capacitação na área?
Para contratações que não exigem uma equipe de fiscalização¹		
Fiscal do contrato	Adeizete Gomes Silveira	Sim

14. Possíveis Impactos Ambientais

1. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

1.1. A contratação pretendida apresenta baixo potencial de impacto ambiental, considerando a natureza do objeto, consistente no fornecimento de lanches para consumo imediato, sem geração de resíduos de longa permanência ou necessidade de processos produtivos complexos no âmbito da execução contratual.

1.2. Os principais impactos ambientais associados concentram-se na geração de resíduos sólidos provenientes das embalagens utilizadas para acondicionamento dos produtos. Tais impactos serão mitigados mediante a exigência de utilização de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, bem como pela adoção de práticas que visem à redução do volume de resíduos gerados.

1.3. Adicionalmente, a contratação observará as diretrizes estabelecidas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, especialmente no que se refere ao uso racional de recursos e à minimização de impactos ambientais, em consonância com os princípios da sustentabilidade e da responsabilidade ambiental aplicáveis à Administração Pública.

1.4. Dessa forma, conclui-se que os impactos ambientais decorrentes da contratação são de baixa relevância, controláveis e mitigáveis por meio das exigências estabelecidas no instrumento convocatório.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

1.1. A contratação pretendida mostra-se viável sob os aspectos técnico, operacional e econômico, considerando a natureza comum do objeto, amplamente disponível no mercado, e a existência de diversos fornecedores aptos a atender às especificações estabelecidas pela Administração.

1.2. Do ponto de vista técnico, os requisitos definidos são usuais e padronizáveis, não havendo necessidade de soluções complexas ou customizadas, o que favorece a ampla competitividade e a obtenção de propostas vantajosas.

1.3. Sob o aspecto operacional, a execução do objeto é simples, de baixa complexidade logística e compatível com a capacidade de gestão e fiscalização da Administração, sendo possível sua realização de forma parcelada, conforme demanda, sem prejuízo à continuidade das atividades institucionais.

1.4. No que se refere à viabilidade econômica, a contratação encontra respaldo na relação custo-benefício, uma vez que os custos envolvidos são reduzidos em comparação aos benefícios institucionais gerados, especialmente no que tange à otimização do tempo, à redução de interrupções e ao aumento da eficiência administrativa.

1.5. Ademais, a contratação está alinhada ao planejamento institucional e às diretrizes estabelecidas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), contribuindo para o adequado funcionamento dos órgãos colegiados e das ações de capacitação, essenciais à governança e à tomada de decisões estratégicas.

1.6. Por fim, verifica-se que não há impedimentos de ordem técnica, orçamentária ou legal que inviabilizem a contratação, estando esta em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público, 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](#).

ADRIANA SOUZA CARDOSO

Secretária dos Órgãos Colegiados Superiores do IFNMG



Assinou eletronicamente em 02/04/2026 às 08:52:51.