



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Instituto Estadual de Florestas

URFBio Jequitinhonha - Núcleo de Administração e Finanças

Estudo Técnico Preliminar (ETP) 149891244 - IEF/URFBIO JEQ - NAF

Diamantina, 23 de setembro de 2026.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES GERAIS

Identificação do processo e solicitante

Número do processo SEI!: 2100.01.0018610/2026-84

Número de Solicitação no Portal de Compras MG: 2101038 000104/2026

Área solicitante: Parque Estadual do Rio Preto - Unidade de Conservação

Equipe de Planejamento da Contratação:

Antônio Augusto Tonhão de Almeida, MASP 1021215-7 ; (Área solicitante/demandante)

Gabriel Carvalho de Ávila, MASP: 1121323-8(Área solicitante/demandante)

Divieu Figueiredo Freire, MASP. 1460763-4; (Área Técnica)

Eliana Piedade Alves Machado, MASP. 1020665-4 (Área contratante)

Área de Contratação e Equipe do Pregão:

Paulo Henrique Meira, MASP. 1085379-4; (Pregoeiro)

Divieu Figueiredo Freire, MASP. 1460763-4; (Equipe de Apoio)

Juliana Azevedo Veloso, MASP 12829370 (Equipe de Apoio)

2. DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

2.1. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada:

O O Parque Estadual do Rio Preto, unidade de conservação de proteção integral, encontra-se inserido no município de São Gonçalo do Rio Preto/MG. Possui infraestrutura para o recebimento de visitantes, composta por portaria, estacionamentos, área de camping, estrutura física para restaurante, casa de Pesquisa-Laboratório, centro de visitantes e alojamentos. Além desta estrutura, possui atrativos naturais, como o poço do Veado, de Areia, Forquilha, Corredeiras do Rio Preto, trilha do cerrado e as cachoeiras da Sempre Viva e do Crioulo, onde é possível fazer trilhas guiadas, podendo contemplar mirantes, entres vários outros atrativos. A UC também é sede de diversos outros eventos, cursos e treinamentos promovidos pelo Instituto Estadual de Florestas, no âmbito da Unidade Regional de Florestas e Biodiversidade Jequitinhonha.

Dado que a região se caracteriza como zona rural e os fornecedores de alimentos estão localizados nas sedes dos municípios, distantes da área de uso público do Parque, torna-se necessário realizar um processo licitatório para a contratação de uma empresa especializada que atenda à demanda dos visitantes, bem

como funcionários atuantes na Unidade de Conservação.

Nesse sentido, o Instituto Estadual de Florestas, por meio da Unidade Regional de Florestas e Biodiversidade Jequitinhonha, busca selecionar uma empresa especializada em gestão e fornecimento de alimentação. O objetivo é conceder o uso do espaço público, especificamente a instalação denominada restaurante/lanchonete dentro do Parque Estadual do Rio Preto, mediante compensação financeira. Isso visa suprir as necessidades dos visitantes, durante os períodos de alta e baixa temporada na mencionada unidade de conservação, bem como dos trabalhadores locais.

2.2. Justificativa Geral

Seguindo ao encontro da tendência da concessão dos parques estaduais, e considerando a impossibilidade da prestação de serviço direta do IEF para o fornecimento de alimentação dos visitantes e funcionários do Parque Estadual do Rio Preto, faz-se necessária a contratação via concessão de uso de espaço público, a título oneroso, de uma área de 245 m², para a instalação e exploração de lanchonete/restaurante dentro do Parque Estadual do Rio Preto.

Tendo em vista a necessidade do Parque Estadual do Rio Preto para o atendimento da prestação de serviço de fornecimento de alimentação aos visitantes e trabalhadores atuantes na Unidade de Conservação, e no intuito de potencializar as ações voltadas para exploração do turismo local, justificamos a formalização deste Estudo Técnico Preliminar no intuito de sanar a presente demanda apresentada.

A justificativa para o processo de concessão de restaurante no Parque Estadual do Rio Preto considera a demanda real existente pelo serviço, indissociável das atividades de visitação pública e hospedagem oferecidas pelo parque à sociedade além da multiplicidade de eventos e atividades relacionados a atividades de educação ambiental, pesquisa científica, fiscalização, prevenção e combate a incêndios, cursos e eventos entre outros que ocorrem frequentemente no parque. O parque é aberto a visitação de terça-feira a domingo (segundas-feiras em feriados), com recebimento anual de milhares visitantes, de todo país e até do exterior. O parque possui ampla infraestrutura, sendo necessário para atendimento da visitação e de eventos institucionais, um local apropriado para fornecimento de alimentação variada.

3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO:

3.1. A concessão do restaurante será a título oneroso para o concessionário, bem como demais despesas realizadas ao uso do imóvel, como energia elétrica e demais impostos/taxas, que porventura possam ocorrer. Portanto, não se aplica um planejamento financeiro, tampouco disponibilidade orçamentária para esta finalidade.

3.2. O processo de concessão de uso do espaço público, sendo este restaurante do Parque Estadual do Rio Preto, trata-se de uma contratação exitosa desde a década de 90, quando da formalização do primeiro contrato desta natureza.

3.3. O contrato atual nº 2100014.001/2023, entre o Instituto Estadual de Florestas, através da Unidade Regional de Florestas e Biodiversidade Rio Preto, e a concessionária RAFAEL VIEIRA AMARAL 09678004631, processo SEI 2100.01.0048930/2022-39 encontrava-se vigente até a data 17/05/2026. O contrato não será renovado, conforme solicitado pela concessionária.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA POTENCIAL CONTRATAÇÃO:

4.1. Quais são os requisitos necessários ao atendimento da necessidade?

4.1.1 Os requisitos mínimos necessários para as empresas candidatas à concessão do Parque Estadual do Rio Preto são:

- Experiência comprovada na especificidade da prestação do serviço.
- Disponibilidade de equipe em quantidade suficiente e treinada para a prestação de serviço;
- Prestação de serviço com continuidade, garantindo assim o fornecimento de opções de alimentação para os visitantes e trabalhadores locais;
- Variedade de cardápio que deve contemplar opções diversificadas para atender às preferências e

restrições alimentares dos visitantes;

- Infraestrutura adequada dispondo de vasilhames, mobiliário e equipamentos adequados para o preparo e armazenamento dos alimentos, garantindo a qualidade e a segurança durante todo o processo;
- Atendimento qualificado da equipe de atendimento com treinamento e qualificação para oferecer um serviço de qualidade, prezando pela cortesia, eficiência e atenção às necessidades dos clientes.
- Sustentabilidade através da adoção de práticas sustentáveis em suas operações, como o uso de produtos ecologicamente adequados, de embalagens biodegradáveis, redução do desperdício de alimentos e a valorização de insumos locais e orgânicos sempre que possível;
- Gestão ambiental que priorize a minimização do impacto ambiental das operações, incluindo o tratamento adequado de resíduos, o uso eficiente de recursos naturais e a adoção de medidas para conservação da biodiversidade local;
- Transparência e responsabilidade social demonstrando transparência em suas práticas comerciais e comprometimento com a responsabilidade social, promovendo a inclusão de mão de obra local, apoiando iniciativas comunitárias e contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico da região.

4.2. Quais são os padrões mínimos de qualidade relativos ao objeto?

4.2.1 Continuidade do serviço: A empresa deve garantir a oferta contínua dos serviços de alimentação, sem interrupções, ao longo do período estabelecido no contrato. Isso implica em manter o restaurante e lanchonete abertos e operacionais durante os horários de funcionamento do Parque, assegurando que os visitantes tenham acesso a alimentação sempre que necessário;

4.2.2 Qualidade dos alimentos: A empresa deve fornecer alimentos de alta qualidade, frescos, seguros e preparados de acordo com padrões de higiene e segurança alimentar reconhecidos. Isso inclui a utilização de ingredientes frescos e saudáveis, bem como o cumprimento de normas sanitárias e de manipulação de alimentos de acordo com a ANVISA e demais órgãos regulamentadores da atividade de fornecimento de alimentação;

4.2.3 Fornecimento de alimentos atendendo a critérios e técnicas culinárias em conformidade com normas nutricionais apropriadas, bem como as normas de higiene e apresentação de alimentos, em especial observar o disposto na Resolução RDC 216-ANVISA;

4.2.4 Atendimento qualificado: A equipe de atendimento deve ser treinada e capacitada para oferecer um serviço de qualidade, sendo cortês, eficiente e atenta às necessidades dos clientes.

4.3. Por quanto tempo a solução deverá ficar disponível à Administração?

4.3.1. Trata-se de uma contratação com previsão de vigência de 60 meses, observadas o interesse da Administração Pública e comprovada a vantajosidade anualmente, sendo possível a rescisão contratual a qualquer tempo.

5. PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

De acordo com os elementos obrigatórios constantes no Art. 6º inciso V e VII da Resolução SEPLAG nº 115/2021, torna-se importante ressaltar que o levantamento de preço de mercado dos produtos/serviços, presente como uma das etapas para instrução do processo de Pregão, permite mensurar os valores que estão disponíveis no mercado e assim classificar qual a proposta do item mais vantajosa.

A escolha pela modalidade pregão eletrônico encontra respaldo no entendimento consignado na Nota Jurídica nº 108/2026, especialmente no Acórdão TCU nº 47/2011 - Plenário e na Consulta TCEMG nº 1.164.226, julgada em 26/02/2025, que admitiu, diante da lacuna normativa, a utilização do pregão ou da concorrência para outorga de uso de bens públicos, com critério de maior preço ou maior oferta.

5.1 Levantamento de Mercado

5.1.1 Para a mensuração dos valores foram realizados orçamentos em empresas do ramo alimentício, da região do Parque Estadual do Rio Preto. É possível observar que existe quantidade de fornecedores suficientes para promover a competitividade do processo licitatório.

5.2 Estimativa do valor da contratação

5.2.1 O valor de referência para os lances da concessão do restaurante do Parque Estadual do Rio Preto é de R\$ 4.500,00 (quatro mil e quinhentos reais). Para o cálculo do valor de referência foram utilizados os orçamentos apresentados pela área demandante, no intuito de praticarmos a realidade atual do mercado, conforme tabela abaixo:

QUADRO COMPARATIVO DE PREÇOS				
Empresa	Descrição	Valor Mensal	Valor Anual	Valor Global
CNPJ: 59.952.715/0001-24 Andreia Almeida Xavier 140183701	Proposta referente ao pagamento mensal para exploração de restaurante/lanchonete dentro do Parque Estadual do Rio Preto, no município de São Gonçalo do Rio Preto-MG.	R\$ 395,00	R\$ 4.740,00	R\$ 23.700,00
CNPJ: 30.338765/0001-05 Edivaldo de Jesus Lopes 140183702	Proposta referente ao pagamento mensal para exploração de restaurante/lanchonete dentro do Parque Estadual do Rio Preto, no município de São Gonçalo do Rio Preto-MG.	R\$ 360,00	R\$ 4.320,00	R\$ 21.600,00
CNPJ: 24.599155/0001-54 Waléria Juliana Lima 140183702	Proposta referente ao pagamento mensal para exploração de restaurante/lanchonete dentro do Parque Estadual do Rio Preto, no município de São Gonçalo do Rio Preto-MG.	R\$ 370,00	R\$ 4.440,00	R\$ 22.200,00

Valor Médio Mensal - R\$ 375,00 (trezentos e setenta e cinco reais).

Valor Médio Anual - R\$ 4.500,00 (quatro mil e quinhentos reais).

Valor Médio Global - R\$ 22.500,00 (vinte e dois mil e quinhentos reais).

5.2.2. Para estipulação do preço de referência, com objetivo de identificar através de bases públicas contratações similares, foram ainda realizadas consultas no Portal de Compras MG, PNCP e portais de órgão públicos. Porém, estas não forneceram valores aproveitáveis, em razão de discrepância quanto as dimensões do objeto, realidade econômica da região e exigências específicas dos certames. A análise de objetos similares também não permitiu comparação adequada com as condições de exploração do espaço, especialmente quanto à visitação, infraestrutura e encargos do concessionário. Diante da inviabilidade de aproveitamento das demais fontes consultadas, justifica-se a utilização da pesquisa direta com interessados do ramo.

6. ESCOLHA DA SOLUÇÃO

6.1 Os serviços de restaurante e lanchonete vinculados à concessão caracterizam-se como comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser definidos objetivamente por especificações usuais de mercado. As atividades de preparo e comercialização de alimentos, atendimento ao público, higienização e conservação das instalações, inclusive as obrigações ambientais decorrentes da localização em unidade de conservação, permitem o estabelecimento de requisitos verificáveis, sem demandar soluções técnicas singulares.

6.2 Sob o aspecto técnico e operacional, a escolha do pregão eletrônico fundamenta-se na natureza comum

dos serviços e na possibilidade de definição prévia e objetiva das condições de execução. A forma eletrônica favorece a ampliação da participação, a transparência e a competição, permitindo a comparação das ofertas entre licitantes que atendam aos requisitos de habilitação e às especificações do objeto. A solução está amparada pela Lei nº 14.133/2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos) especialmente nos seguintes dispositivos:

Art. 28. São modalidades de licitação:

I - pregão;

II - concorrência;

III - concurso;

IV - leilão;

V - diálogo competitivo.

§ 1º Além das modalidades referidas no **caput** deste artigo, a Administração pode servir-se dos procedimentos auxiliares previstos no art. 78 desta Lei.

§ 2º É vedada a criação de outras modalidades de licitação ou, ainda, a combinação daquelas referidas no **caput** deste artigo.

Art. 29. A concorrência e o pregão seguem o rito procedimental comum a que se refere o art. 17 desta Lei, adotando-se o pregão sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

Parágrafo único. O pregão não se aplica às contratações de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual e de obras e serviços de engenharia, exceto os serviços de engenharia de que trata a alínea “a” do inciso XXI do **caput** do art. 6º desta Lei.

6.3 A adoção do julgamento por maior oferta fundamenta-se na natureza onerosa da concessão, em que o concessionário remunera a Administração pelo direito de exploração do espaço público. Definidas previamente as condições de funcionamento, os padrões mínimos de qualidade e as obrigações contratuais, o critério permite selecionar objetivamente a proposta que proporcione a maior contraprestação à Administração. A vantagem econômica fica vinculada ao atendimento integral dessas exigências, preservando a adequada prestação dos serviços aos visitantes e a conservação do patrimônio público. A exploração comercial do restaurante e da lanchonete permite ao concessionário obter receitas pela venda de alimentos e bebidas aos usuários do parque, constituindo a fonte de recursos para suportar os custos operacionais e a contraprestação pelo uso do espaço. A viabilidade mercadológica depende da compatibilidade entre o valor mínimo da concessão e o potencial econômico da atividade, considerados o fluxo e a sazonalidade da visitação, o consumo estimado, os custos de pessoal e insumos, os investimentos necessários e as demais obrigações contratuais. A pesquisa de mercado deve fornecer elementos que sustentem essa compatibilidade, favorecendo a participação de interessados e a apresentação de ofertas economicamente sustentáveis.

7. DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

7.1. Descrição da solução como um todo

7.1.1. A fim de que os visitantes e participantes de eventos, bem como funcionários do Parque Estadual do Rio Preto possam usufruir de sua infraestrutura e atrativos naturais e hospedar em seus alojamentos e áreas de camping, é necessário se mantenha em funcionamento a área destinada ao restaurante e lanchonete, uma vez que, em se tratando de zona rural, os fornecedores de alimentação estão situados nas sedes dos municípios, distantes cerca de 20 quilômetros da área de uso público do parque. Desta forma, existe a necessidade da realização de um processo licitatório com o objetivo de contratação de empresa especializada, pra atender a demanda dos visitantes. A existência de empresa especializada para a prestação deste tipo de serviço, garantindo o fornecimento de alimentação de qualidade e acessível aos visitantes do Parque Estadual do Rio Preto contribuirá para a promoção de oportunidades de lazer através do turismo sustentável na região competindo para a preservação do parque.

7.2. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação

7.2.1 Não haverá parcelamento da contratação, tendo em vista que a entrega é única e indivisível. Será formalizado um contrato para prestação do serviço de concessão entre o IEF e o concessionário.

7.3. Contratações correlatas e/ou interdependentes

7.3.1 N/A.

7.4. Resultados pretendidos

7.4.1 Os resultados visam garantir uma experiência positiva para os visitantes do Parque Estadual do Rio Preto, promovendo o uso sustentável dos recursos naturais e contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico da região, sendo estes:

Atendimento da demanda turística e institucional do parque: a instalação e operação da lanchonete/restaurante visa satisfazer as necessidades alimentares tanto dos visitantes do parque quanto dos funcionários, colaboradores e parceiros do Instituto Estadual de Florestas de Minas Gerais, proporcionando uma experiência satisfatória e conveniente;

Maior oferta de serviços no valor da concessão do espaço: a contratação da empresa especializada busca maximizar a utilização do espaço pertencente ao patrimônio do Instituto Estadual de Florestas, garantindo uma oferta diversificada de alimentos e bebidas para os visitantes, o que pode resultar em um aumento da receita proveniente da concessão desse espaço;

Desenvolvimento global dos serviços relacionados à área de uso público da UC: a empresa contratada será responsável não apenas pelo funcionamento do restaurante/lanchonete, mas também por contribuir para a promoção do turismo sustentável na região, por meio da oferta de serviços de qualidade que valorizem a gastronomia local e respeitem os princípios de conservação ambiental.

7.5. Providências a serem adotadas

7.5.1. O pregão eletrônico trata-se de um processo de licitação para aquisição de bens comuns, a instrução do processo é formalizada pelo Núcleo de Administração e Finanças, mediante manifestação da área demandante (Parque Estadual do Rio Preto), e este tem como objetivo a concessão de uso do espaço do Restaurante do Parque Estadual do Rio Preto, através do MAIOR lance,

7.5.2. O processo 2100.01.0018610/2026-84 foi formalizado considerando as especificações da contratação, as minutas do edital e seus anexos tem como finalidade apresentar todos os requisitos e obrigações impostas aos candidatos para participação do processo licitatório.

7.5.3. Importante ressaltar que a área demandante atuou no levantamento e identificação do item necessário até a cotação de preços, considerando as particularidades da própria Unidade de Conservação. Durante todo o processo licitatório área meio pode solicitar apoio a área demandante.

7.6. Possíveis impactos ambientais

7.6.1 Os possíveis impactos ambientais são mínimos neste contexto, tendo em vista a natureza da atividade, sua localização restrita a área do restaurante e a gestão ambientalmente correta dos resíduos gerados exigida para este certame.

8. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

8.1. Mediante ao exposto neste ETP, o posicionamento conclusivo optou-se pela modalidade de licitação do Pregão Eletrônico, pela definição do objeto para concessão e com proposta de MAIOR lance para os licitantes.

8.2. Considerando o conteúdo deste ETP, não se identifica necessidade de sua classificação como sigiloso nos termos da Lei Federal nº 12.527/2011 — Lei de Acesso à Informação. As informações nele contidas dizem respeito ao planejamento da concessão onerosa de uso do espaço destinado ao funcionamento de restaurante/lanchonete no Parque Estadual do Rio Preto, não se enquadrando nas hipóteses do art. 23 da referida Lei, nem apresentando elementos sujeitos a outras restrições legais de acesso. Assim, em observância à publicidade como regra e ao sigilo como exceção, conforme o art. 3º, inciso I, da Lei nº 12.527/2011, justifica-se a manutenção do acesso público ao documento durante todo o processo licitatório, inclusive na fase preparatória, favorecendo a transparência administrativa, o controle social e o

acesso dos interessados às informações que fundamentam a contratação.

ASSINATURAS:

- Antônio Augusto Tonhão de Almeida - Gerente do Parque Estadual do Rio Preto - PERP
- Gabriel Carvalho de Ávila - Servidor Parque Estadual do Rio Preto - PERP
- Divieu Figueiredo Freire - Coordenadora do Núcleo de Administração e Finanças- NAF
- Eliana Piedade Alves Machado- Supervisora Regional - URFBio Jequitinhonha



Documento assinado eletronicamente por **Divieu Figueiredo Freire, Coordenadora**, em 23/09/2026, às 14:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Eliana Piedade Alves Machado, Supervisora Regional**, em 23/09/2026, às 15:19, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **149891244** e o código CRC **DD8BEDAD**.