



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

O presente Estudo Técnico Preliminar tem como objetivo analisar os cenários e a viabilidade técnica e econômica da demanda registrada no Documento de Oficialização da Demanda, fornecendo subsídios para a adequada instrução do processo de concessão em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

I – INFORMAÇÕES GERAIS

ÓRGÃO SOLICITANTE: Secretaria Municipal de Administração

NÚMERO DA REQUISIÇÃO / FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA: Nº 7264/2025

DESCRIÇÃO DO OBJETO: O presente estudo tem por objeto a concessão de uso do espaço físico localizado no Prédio Sede da Nova Prefeitura Municipal de Montes Claros/MG, destinado à continuidade da operação dos serviços de restaurante e lanchonete, conforme área e especificações descritas neste processo administrativo, tendo em vista a desistência formal e amigável apresentada pelo atual cessionário.

II – INFORMAÇÕES PRELIMINARES

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DO OBJETO OU DO PROBLEMA A SER RESOLVIDO:

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objeto avaliar a viabilidade da **concessão de uso de espaço físico** localizado no Prédio-Sede da Nova Prefeitura Municipal de Montes Claros/MG, destinado à operação de **restaurante e lanchonete**, com fornecimento de refeições no sistema self-service, pratos feitos, marmitex e lanches em geral.

A demanda decorre da necessidade de garantir solução adequada e acessível para a alimentação dos servidores municipais, tendo em vista que a nova sede está situada em área com pouca disponibilidade de estabelecimentos comerciais nas proximidades. Atualmente, os servidores enfrentam dificuldades para se deslocar até locais que ofereçam refeições, especialmente em razão da distância até o comércio mais próximo e do fato de nem todos possuírem veículo próprio, o que resulta em aumento do tempo de deslocamento, atrasos no retorno ao expediente e, por consequência, impacto na produtividade.

A mudança das atividades administrativas para o novo prédio da Prefeitura Municipal evidenciou a insuficiência de estabelecimentos comerciais de alimentação na região. A área apresenta baixa oferta de restaurantes e pontos de venda de refeições próximas ao local de trabalho.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

Nesse contexto, a implantação de um restaurante/lanchonete no interior do prédio sede apresenta-se como uma medida que soluciona o problema identificado, promovendo comodidade, eficiência e bem-estar aos servidores, além de contribuir para o bom funcionamento das atividades administrativas.

A concessão de uso do espaço, portanto, atende ao interesse público ao oferecer serviço essencial de alimentação em condições adequadas, com preços acessíveis e localização conveniente, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, previstos na Lei nº 14.133/2021.

2 – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO:

Esse processo de Concessão está alinhada ao planejamento da Secretaria de Administração bem como com Plano de Contratação Anual.

3 – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA EVENTUAL CONTRATAÇÃO:

A futura contratada deverá:

- a) Explorar comercialmente, os serviços de restaurante/lanchonete para os servidores da Nova Prefeitura e público em geral em dias úteis nos períodos vespertino e matutino;
- b) Custear de forma onerosa e precária, para prestação de serviço de restaurante/lanchonete;
- c) Observar todas as legislações e normativas pertinentes a atividade que executará;
- d) Apresentar Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços com características semelhantes e compatíveis à 10% do que serão prestados em conformidade com o Termo de Referência ficando sujeita à diligência/vistoria para confirmação pelo CONCEDENTE.
- e) Disponibilizar colaboradores em número suficiente e devidamente capacitados para o preparo e fornecimento das refeições, bem como para a atuação no serviço de lanchonete;
- f) Providenciar e custear toda e qualquer máquina, material, mobiliário, utensílio ou equipamento que venha ser necessários para o atendimento ao fim público a que se destina essa concessão;
- g) Os cardápios disponibilizados servem como sugestão de preparo, sendo o mínimo exigível para a produção e distribuição dos lanches e refeições. É facultado à concessionária preparar outros pratos e inovar dentro do atendimento à legislação vigente e/ou legislações e orientações jurídicas vigentes;



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

h) Possuir Responsável Técnico, profissional de nível superior em Nutrição, legalmente habilitado e com registro ativo no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), mediante apresentação de declaração ou atestado de responsabilidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a atuação na elaboração de cardápios e na supervisão do preparo e fornecimento de refeições.

A comprovação do vínculo entre a licitante e o responsável técnico deverá ser feita por meio de carteira de trabalho, contrato de trabalho, contrato de prestação de serviços ou documento equivalente, observada a legislação vigente, devendo tal condição estar regularmente comprovada no momento da assinatura do contrato;

i) O nutricionista, profissional de nível superior, devidamente habilitado e responsável técnico, com registro ativo no Conselho competente, nos termos da Resolução CFN nº 600/2018, deverá acompanhar e supervisionar a preparação, manipulação e armazenamento dos alimentos. A CONTRATADA deverá informar previamente à CONTRATANTE os dias e horários em que o referido profissional nutricionista estará em atuação no estabelecimento, assegurando a regularidade da responsabilidade técnica;

j) Manter afixado em local visível o Alvará de funcionamento e da Vigilância Sanitária;

k) Suspender o serviço apenas se solicitado pela Administração, ou em casos previstos na legislação vigente;

l) Realizar a manutenção preventiva e corretiva do espaço sob sua concessão;

m) A concessionária deverá permitir a fiscalização por órgãos competentes, como Vigilância Sanitária, Conselho Regional de Nutricionistas, INMETRO, PROCON e Ministério do Trabalho e Emprego, no âmbito do cumprimento das normas aplicáveis. Deverá, ainda, comunicar imediatamente à concedente, por escrito e por meio do fiscal do contrato, os resultados de qualquer fiscalização, anexando cópia do laudo fornecido pelo órgão fiscalizador.

n) Manter as pias de higienização de mãos abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos, com sabonete líquido antisséptico e equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha;

o) Responsabilizar-se pelos entupimentos ou obstruções na rede de esgoto decorrentes da prestação do serviço, providenciando os reparos imediatos, às suas expensas;

p) Promover, sem ônus ao Município de Montes Claros, em estrita conformidade com a legislação vigente, o transporte do lixo, a remoção dos detritos e restos diários de sua atividade, bem como de qualquer objeto de sua propriedade que esteja em desuso;

q) Apresentar a cada 03 (três) meses, o Certificado ou Comprovante de Execução do serviço de dedetização e desratização da área da lanchonete, atestado por empresa devidamente qualificada a prestação do referido serviço;



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

- r) Restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência da CONCESSÃO ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu, salvo as benfeitorias previamente autorizadas pela CONCEDENTE.
- s) Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio, observando o registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou Ministério da Saúde (MS), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade.
- t) A tabela com preços praticados deverá ser exposta em local visível ao público, dando-se o devido destaque quando se aplicar reajuste de valor.
- u) Assumir todas as obrigações perante seus funcionários, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a licitante vencedora, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes.
- v) Responsabilizar-se pelos uniformes e EPIs, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.
- w) Zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes.
- x) É vedada a subcontratação, cessão ou transferência parcial ou total do objeto desta concessão.
- y) Manter as obrigações assumidas durante toda a execução contratual, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.

III – ANÁLISE DE SOLUÇÕES

1 – LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Para subsidiar a análise da solução mais adequada para atendimento da demanda de alimentação dos servidores instalados no Prédio-Sede da Nova Prefeitura Municipal de Montes Claros/MG, foi realizado **levantamento de mercado** envolvendo quatro estabelecimentos comerciais localizados no entorno imediato da nova sede administrativa. A



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

pesquisa teve como finalidade identificar as condições atualmente oferecidas pelo comércio local e avaliar sua capacidade de suprir, de forma eficiente, a necessidade diária de refeições dos servidores.

A análise considerou os seguintes critérios:

- **Preços praticados:** Foram verificados os valores cobrados por refeições no sistema self-service, pratos feitos, marmitex e lanches, bem como a variação de preços entre dias úteis e finais de semana. Observou-se que os valores apresentam diferenças significativas entre os estabelecimentos, com média superior àquela usualmente praticada em restaurantes populares, o que impacta diretamente o orçamento dos servidores.
- **Acessibilidade e distância:** A localização dos estabelecimentos foi avaliada considerando o trajeto a pé e por veículo. Constatou-se que **todos os quatro pontos comerciais estão situados a distâncias que variam entre 600 metros e 3 km** do Prédio-Sede. Esse percurso, sobretudo para servidores sem veículo próprio, torna-se inviável dentro do intervalo de almoço, aumentando o tempo de deslocamento e reduzindo a pontualidade no retorno às atividades.
- **Capacidade de atendimento:** Os estabelecimentos visitados possuem estrutura limitada, com capacidade média para atendimento simultâneo de 30 a 60 clientes. Considerando o potencial de demanda do prédio administrativo — que reúne grande número de servidores — verifica-se que o comércio local não possui condições de absorver, de forma contínua, a procura diária por refeições em horários concentrados.
- **Qualidade e variedade do serviço:** Foi observada a variedade de pratos oferecidos, opções de alimentação saudável e condições de higiene e organização dos locais. Embora alguns estabelecimentos apresentem padrão aceitável de qualidade, a limitação da variedade e a baixa capacidade de produção em horários de pico constituem entraves ao atendimento adequado das necessidades da Administração.
- **Tempo de atendimento e disponibilidade:** Verificou-se ainda que parte dos estabelecimentos não funciona durante todo o horário comercial ou apresenta restrições quanto ao horário de pico, o que dificulta seu uso pelos servidores que possuem jornadas diferenciadas ou expedientes contínuos.

Com base nesses parâmetros, conclui-se que o comércio existente não atende plenamente às necessidades dos servidores da nova sede, seja pela distância, capacidade insuficiente, preços elevados ou pela variedade limitada de refeições.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

No levantamento das alternativas existentes no mercado, foram identificadas três possíveis soluções para o atendimento da demanda de alimentação dos servidores:

Solução 1 – Restaurante/Lanchonete administrado diretamente pela Administração Municipal.

Solução 2 – Contratação de serviço de entrega (delivery) de refeições e lanches.

Solução 3 – Concessão de uso para instalação de Restaurante/Lanchonete com produção de refeições e lanches in loco.

Importante destacar que, embora essas alternativas representem soluções disponíveis no mercado, a análise técnica concluiu que **apenas a Solução 3 se mostra efetivamente viável** para atender de forma adequada, contínua e eficiente à necessidade identificada. As demais opções, embora possíveis, apresentam limitações quanto à capacidade de atendimento, custos operacionais, controle sanitário, logística e aderência ao interesse público.

ORÇAMENTO PARA SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALMOÇO NO QUILO				
RESTAURANTE EXPLOÇÃO DE SABORES	RESTAURANTE VILLEFORT	RESTAURANTE FINO GOSTO	RESTAURANTE JANAINAS	VALOR MÉDIO DA REFEIÇÃO
R\$ 39,99	R\$ 42,99	R\$ 49,90	R\$ 59,99	R\$ 48,21

2 - JUSTIFICATIVA DA CESSÃO DE USO DO IMÓVEL

A Concessão de uso do espaço físico para prestação de serviço de restaurante/lanchonete será através de pagamento a título de indenização pecuniária (aluguel), no valor mínimo de R\$ 500,00 (Quinhentos reais) mensais, o que difere do valor previsto no laudo de avaliação do imóvel, tendo em vista que o referido espaço destina-se à prestação de serviço de apoio essencial às atividades desenvolvidas nas dependências da Prefeitura, tendo como objetivo proporcionar alimentação de qualidade, a preços acessíveis, aos servidores e munícipes que frequentam o local. Tal medida contribui diretamente para o bem-estar dos usuários, a melhoria das condições de trabalho e o aumento da eficiência administrativa, caracterizando-se, portanto, como uma atividade instrumental ao serviço público.

Cumprido destacar que o restaurante/lanchonete não possui funcionamento em período integral nem aos finais de semana, o que limita significativamente sua exploração econômica. Dessa forma, a redução do valor do aluguel pelo uso do imóvel mostra-se razoável e proporcional, uma vez que visa compensar as restrições impostas à atividade e incentivar a continuidade



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

da prestação do serviço, cuja manutenção interessa à coletividade.

Ressaltamos, que as últimas empresas responsáveis pela operação do restaurante e da lanchonete solicitaram desistência da concessão, justamente em razão da baixa viabilidade econômica da atividade. Assim, a medida proposta revela-se razoável, proporcional e alinhada aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

A CONCESSIONÁRIA deverá **efetuar os pagamentos devidos à CONTRATANTE por meio de depósito bancário identificado com o respectivo CNPJ**, em conta vinculada ao **Banco do Brasil, Agência nº 3309-3, Conta-Corrente nº 55.570-3**, de titularidade do **Município de Montes Claros**, inscrito no **CNPJ nº 22.678.874/0001-35**.

O pagamento do valor da concessão deverá ser efetuado **30 (trinta) dias após o início das atividades**. Os **pagamentos subsequentes** deverão ser realizados **mensalmente, na mesma data**, ficando estabelecida **tolerância de 5 (cinco) dias corridos** após o vencimento para a efetivação do pagamento, **sem incidência de penalidades**, desde que observado o referido prazo.

A CONCESSIONÁRIA deverá **apresentar o comprovante de pagamento à Gerência Administrativa da Secretaria Municipal de Administração**, no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas** após a efetivação do depósito.

3 – SOLUÇÕES:

Soluções	Vantagens (pontos fortes)	Desvantagens (riscos, limitações, problemas)
Solução 1 – Restaurante/Lanchonete administrado pela Nova Prefeitura.	Controle total sobre o processo produtivo e sobre a qualidade dos alimentos.	Elevados custos operacionais decorrentes da necessidade de contratação de equipe própria, aquisição de equipamentos e insumos alimentares, além de despesas contínuas com manutenção, gás e materiais de limpeza.
Solução 2 – Serviço de entrega de refeições e lanches.	Ausência de necessidade de infraestrutura interna para preparo e armazenamento dos	Elevado custo logístico com transporte e entrega, risco de atrasos, comprometimento da



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

	alimentos.	temperatura e qualidade dos alimentos, além de menor controle sobre o processo produtivo.
Solução 3 – Restaurante/Lanchonete com produção de refeições e lanches <i>in loco</i> .	Redução significativa dos custos operacionais indiretos (mão de obra, insumos, materiais de limpeza, gás e manutenção); maior controle sobre a qualidade e a oferta dos alimentos; atendimento imediato e contínuo aos servidores; fomento à eficiência operacional e à satisfação dos usuários.	Possível resistência inicial da empresa quanto ao cumprimento integral das exigências contratuais e do Termo de Referência, exigindo acompanhamento e fiscalização contínuos pela Administração; risco de baixa adesão dos servidores à compra de refeições e lanches, podendo ocasionar inviabilidade financeira e eventual solicitação de desistência do contrato pela empresa contratada.

IV – DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

1 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

Em atendimento ao disposto no art. 18, §1º, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021, procedeu-se à análise técnica, econômica e operacional das alternativas disponíveis no mercado para atendimento da demanda de alimentação dos servidores instalados no Prédio-Sede da Nova Prefeitura Municipal de Montes Claros/MG, considerando custos, riscos, impactos operacionais e limitações práticas de cada solução.

Solução 1 – Restaurante/Lanchonete administrado diretamente pela Administração Municipal

Descrição:

Implantação e operação direta, pela Administração, de restaurante e lanchonete no espaço físico do prédio, com fornecimento de refeições aos servidores.

Custos estimados e impactos financeiros:

- Necessidade de contratação direta ou terceirizada de equipe mínima (cozinheiros,



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

auxiliares, atendentes, nutricionista responsável técnico);

- Aquisição inicial de equipamentos industriais (fogões, fornos, freezers, câmaras frias, exaustores, mobiliário e utensílios);
- Despesas recorrentes com insumos alimentares, gás, produtos de limpeza, manutenção predial e de equipamentos;
- Custos administrativos adicionais com gestão de pessoal, fiscalização sanitária contínua e controle de estoque.

Riscos e limitações:

- Elevação significativa do custo operacional para o Município, sem previsão orçamentária específica;
- Ampliação do risco jurídico e trabalhista, com responsabilidade direta da Administração;
- Desvio da atividade-fim administrativa para a gestão de serviço acessório;
- Maior exposição a falhas operacionais, sanitárias e logísticas.

Conclusão técnica:

A alternativa revela-se antieconômica, de alta complexidade administrativa e incompatível com os princípios da eficiência e economicidade, razão pela qual foi descartada.

Solução 2 – Contratação de serviço de fornecimento de refeições por meio de entrega (delivery)

Descrição:

Contratação de empresa especializada para fornecimento e entrega diária de refeições prontas aos servidores.

Custos estimados e impactos financeiros:

- Incidência de custos logísticos relevantes (transporte, embalagens térmicas e conservação);
- Preços unitários mais elevados, em razão da produção externa e do deslocamento;
- Possível necessidade de subsídio indireto ou repasse de custos aos usuários.

Riscos e limitações:

- Risco de atrasos na entrega, especialmente em horários de pico;



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

- Comprometimento da qualidade, temperatura e segurança alimentar;
- Menor controle da Administração sobre o processo produtivo;
- Inadequação para atendimento simultâneo de grande número de servidores;
- Dependência logística externa e menor flexibilidade operacional.

Conclusão técnica:

Embora viável em contextos específicos, a solução não se mostra adequada à realidade operacional do Prédio-Sede, apresentando riscos elevados e baixa eficiência para atendimento contínuo da demanda.

Solução 3 – Concessão de uso de espaço físico para instalação de Restaurante/Lanchonete com produção in loco

Descrição:

Concessão de uso onerosa de espaço público para exploração de restaurante e lanchonete, com produção das refeições no próprio local, sob responsabilidade integral da concessionária.

Custos e impactos financeiros para o Município:

- Ausência de custos diretos com pessoal, insumos ou equipamentos;
- Transferência integral dos custos operacionais à concessionária;
- Receita indireta ao Município por meio da taxa de ocupação;
- Redução de riscos fiscais, trabalhistas e administrativos.

Benefícios operacionais:

- Atendimento imediato e contínuo aos servidores;
- Maior controle sanitário e fiscalização local;
- Flexibilidade na oferta de refeições e lanches;
- Preços mais acessíveis aos usuários, em razão da ausência de custos logísticos externos.

Riscos identificados e medidas mitigadoras:

- Risco de baixa viabilidade econômica da atividade, mitigado pela fixação de valor reduzido de concessão;



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

- Necessidade de fiscalização contínua, prevista contratualmente;
- Possível desistência da concessionária, mitigada por critérios técnicos de habilitação e acompanhamento contratual.

Considerando os três modelos apontados, a que melhor atende é a **Solução 3**, as refeições serão produzidas no espaço físico da Nova Prefeitura. A escolha decorre da análise comparativa das soluções disponíveis, demonstrando-se como a única capaz de atender, de forma contínua, eficiente e sustentável, à necessidade real e concreta de alimentação dos servidores, conforme problema devidamente caracterizado neste Estudo Técnico Preliminar. A opção pela concessão de uso do espaço físico permite à Administração assegurar a prestação do serviço essencial sem assumir custos diretos ou riscos operacionais.

2 – JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

Devido à natureza do objeto, não se aplica neste ETP.

3 – RESULTADOS PRETENDIDOS E PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS:

O objetivo da presente concessão é garantir a oferta de refeições e lanches a preços acessíveis, em condições higiênico-sanitárias adequadas, contribuindo para o bem-estar e a saúde dos servidores, considerando a escassez de estabelecimentos comerciais nas proximidades do Prédio Sede da Nova Prefeitura, o que dificulta o acesso à alimentação para aqueles que não dispõem de transporte próprio e para o público em geral que frequenta o local diariamente.

Para tanto, a concessionária deverá fornecer e manter utensílios, equipamentos, eletrodomésticos, mobiliários e demais itens necessários, em quantidade e qualidade suficientes para o preparo, distribuição e comercialização das refeições e lanches.

Além dos resultados já descritos, a Administração deverá adotar, previamente à formalização da concessão, as seguintes providências administrativas, operacionais e de governança, com vistas a assegurar a adequada gestão e fiscalização do ajuste:

3.1 – Providências prévias à contratação

a) **Designação formal de gestor e fiscal da concessão**, por meio de ato administrativo específico, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, competindo-lhes o acompanhamento sistemático da execução contratual, inclusive quanto ao cumprimento das obrigações sanitárias, operacionais, financeiras e ambientais;



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

b) **Capacitação dos servidores designados** para a gestão e fiscalização da concessão, mediante orientação técnica interna ou treinamento específico, abrangendo, no mínimo:

- atribuições do gestor e do fiscal;
- verificação do cumprimento das cláusulas contratuais;
- procedimentos de registro de ocorrências, notificações e aplicação de penalidades;
- noções básicas de fiscalização sanitária e administrativa relacionadas ao objeto;

c) **Elaboração e disponibilização de instrumentos de controle**, tais como checklist de fiscalização, modelos de relatórios periódicos e formulários de registro de inconformidades, com o objetivo de padronizar e documentar o acompanhamento da execução;

d) **Articulação prévia com os setores competentes**, especialmente Almoxarifado, Engenharia/Manutenção Predial, Vigilância Sanitária Municipal e setor de Patrimônio, para alinhamento de procedimentos relacionados ao uso do espaço físico, consumo de energia elétrica, destinação de resíduos e eventuais intervenções estruturais;

e) **Verificação prévia das condições do espaço físico concedido**, com registro do estado de conservação, instalações elétricas, hidráulicas e sanitárias, mediante termo de vistoria inicial, a ser anexado ao processo e ao contrato de concessão.

4 – IDENTIFICAÇÃO DE CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Em atendimento ao disposto no inciso XI do art. 18, §1º, da Lei nº 14.133/2021, procedeu-se à análise quanto à existência de contratações correlatas ou interdependentes à presente concessão.

Após avaliação técnica, conclui-se que **não há contratações correlatas ou interdependentes a serem realizadas previamente ou de forma concomitante** para a viabilização do objeto, tendo em vista que:

a) todos os equipamentos, mobiliários, utensílios, insumos e mão de obra necessários à operação do restaurante/lanchonete serão **integralmente providos pela concessionária**, conforme previsto no Termo de Referência;

b) **o consumo de energia elétrica e água será custeado pela Administração, não demandando contratação adicional;**

c) os serviços de limpeza, manutenção interna do espaço e destinação de resíduos



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

decorrentes da atividade serão de **responsabilidade exclusiva da concessionária**, não gerando dependência de contratos administrativos específicos;

d) eventual fiscalização sanitária será exercida no âmbito das atribuições ordinárias da Vigilância Sanitária Municipal, não configurando contratação interdependente.

Assim, registra-se que a execução da presente concessão **prescinde de ajustes contratuais acessórios ou dependentes**, não havendo impacto sobre outros processos de contratação em curso ou planejados pela Administração.

5 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

Consumo de Energia Elétrica

A operação do Restaurante/Lanchonete envolve o uso de energia elétrica para iluminação, equipamentos de refrigeração, aparelhos de cocção, exaustores, ventilação e demais eletrodomésticos. Assim, não é recomendável o desligamento de equipamentos essenciais, como refrigeradores, freezers e câmaras frias, uma vez que são indispensáveis para a **conservação adequada dos alimentos** e para o cumprimento das normas sanitárias.

Entretanto, podem ser adotadas medidas de mitigação e uso racional, tais como:

- Utilização de **equipamentos com selo de eficiência energética (Procel)**.
- Manutenção preventiva periódica para garantir funcionamento eficiente e evitar desperdícios.
- Desligamento de **equipamentos não essenciais** após o uso (ex.: liquidificadores, fornos elétricos, utensílios de preparo).
- Adoção de **iluminação em LED** e sensores de presença em áreas de uso esporádico.
- Campanhas internas de **conscientização dos colaboradores** sobre boas práticas de economia de energia.

Consumo de Água

A água é utilizada no preparo dos alimentos, higienização de utensílios, limpeza do ambiente e uso pessoal dos funcionários. Para reduzir impactos ambientais e evitar desperdícios, recomenda-se:



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

- Instalação de **torneiras com temporizador** ou arejadores.
- Uso de **máquinas de lavar louça** mais eficientes, quando aplicável.
- Capacitação dos funcionários sobre boas práticas de higienização e uso racional da água.
- Adoção de rotinas de limpeza que priorizem **práticas de menor consumo**, sem prejuízo às normas sanitárias.

Geração e Destinação de Resíduos Sólidos

A atividade gera resíduos orgânicos, recicláveis, embalagens, óleo de cozinha usado e outros materiais. A empresa concessionária deverá seguir rigorosamente as normas ambientais e sanitárias, adotando as seguintes medidas:

- Separação adequada entre resíduos **orgânicos e recicláveis**.
- Armazenamento correto e **coleta periódica**, evitando acúmulo e contaminação.
- Destinação adequada do **óleo de cozinha usado**, por meio de empresa licenciada ou programa de reciclagem.
- Manutenção de registros das destinações ambientais, como notas de coleta do óleo e comprovantes de recolhimento de recicláveis.
- Adoção de boas práticas de manejo de resíduos para reduzir impactos e evitar vetores.

V - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Em atendimento ao disposto no inciso XIII do art. 18, §1º, da Lei nº 14.133/2021, procede-se à apreciação conclusiva e fundamentada acerca da adequação da solução escolhida ao problema identificado.

A necessidade administrativa encontra-se **claramente caracterizada** no presente Estudo Técnico Preliminar, consistindo na insuficiência de oferta de serviços de alimentação nas imediações do Prédio-Sede da Nova Prefeitura Municipal de Montes Claros/MG, circunstância que impacta diretamente a rotina funcional dos servidores, o tempo de deslocamento durante os intervalos e, por consequência, a eficiência administrativa, além de afetar o público em



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

geral que frequenta diariamente o edifício.

A solução selecionada — **concessão de uso de espaço físico para instalação de restaurante e lanchonete com produção de refeições in loco** — mostra-se **pertinente e adequada** para o enfrentamento do problema identificado, na medida em que possibilita o atendimento imediato, contínuo e acessível da demanda por alimentação, sem transferência de custos operacionais diretos à Administração Pública.

Sob o aspecto da **capacidade de atendimento**, a solução proposta permite absorver a demanda concentrada nos horários de pico, com maior controle sanitário, operacional e de qualidade, superando as limitações verificadas nas alternativas analisadas, especialmente quanto à distância, à capacidade produtiva e à logística de fornecimento.

No que se refere à **viabilidade técnica**, o modelo de concessão revela-se plenamente exequível, uma vez que transfere à concessionária a responsabilidade pela implantação, operação, manutenção e fornecimento de todos os equipamentos, insumos e recursos humanos necessários à execução do serviço, cabendo à Administração apenas a gestão e fiscalização contratual.

Quanto à **viabilidade econômica**, a solução apresenta-se favorável ao interesse público, pois elimina a necessidade de investimentos públicos em estrutura, pessoal e insumos, ao mesmo tempo em que assegura contraprestação financeira pelo uso do espaço, ainda que em valor reduzido, justificado pelas limitações econômicas da atividade, conforme demonstrado no estudo e corroborado por experiências anteriores de desistência de concessionários.

A **oportunidade da contratação** mostra-se evidente, considerando a consolidação das atividades administrativas no novo prédio e a persistência do problema de acesso à alimentação adequada, o que recomenda a adoção tempestiva da solução para evitar prejuízos contínuos à produtividade e ao bem-estar dos servidores.

Por fim, verifica-se **compatibilidade entre os custos previstos e os benefícios esperados**, uma vez que a Administração não incorre em despesas diretas relevantes, enquanto os benefícios institucionais — melhoria das condições de trabalho, otimização do tempo de expediente, comodidade aos usuários e fortalecimento da eficiência administrativa — justificam plenamente a adoção da solução.

Diante do exposto, conclui-se, de forma **técnica, econômica e juridicamente fundamentada**, que a solução escolhida é **adequada, viável e conveniente** para atendimento da necessidade administrativa identificada, razão pela qual se manifesta



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTES CLAROS

favoravelmente à continuidade do processo de concessão.

INTEGRANTE TÉCNICO	ORDENADOR
Viviane Pinheiro Gomes Assessora da Secretaria de Administração Dayana Francine P. Ramos Diretora Administrativa	Celeste Leite Fróes Secretária de Administração

Montes Claros, 19 de Janeiro de 2026.