

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

Estudo Técnico Preliminar 30/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23211.000257/2026-29

2. Descrição da necessidade

As atividades do IFMG - Campus Formiga estão ligadas a oferta de cursos técnicos, tecnológicos, licenciaturas, bacharelados, cursos de extensão e de capacitação, os quais são oferecidos em três turnos: matutino, vespertino e noturno.

Considerando que a alimentação escolar é direito do estudante da educação básica, garantido pela Constituição Federal de 1988, regulamentado pela Lei 9.394 de 1996 e pela Lei 7.083 de 2010. Contudo, sabe-se que tal direito ainda não tem sido amplamente garantido em toda Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica, inclusive no IFMG. Nesse sentido, faz-se necessário garantir uma alimentação nutritiva aos estudantes dos cursos técnicos integrados que, além de estarem inseridos na modalidade da educação básica, são adolescentes em processo de formação. Ademais, os estudantes do campus Formiga permanecem no ambiente da instituição durante todo o dia devido ao caráter integral dos cursos.

Ressalta-se que nutrir vai além do suprimento de necessidades fisiológicas e tem um papel fundamental no desenvolvimento cognitivo do ser humano, o que impacta diretamente no processo de aprendizagem. Destaca-se, por fim, que a alimentação escolar está incluída entre as ações da Política Nacional de Assistência Estudantil, regulamentada pela Lei 14.914 de 2024, que tem como finalidade ampliar e garantir as condições de permanência dos estudantes e de conclusão dos respectivos cursos.

Considerando a distância do Campus Formiga do centro da cidade, havendo uma deficiência no que concerne ao acesso a estabelecimentos comerciais, restaurantes, padarias e mercadinhos, etc., apresenta-se desta forma como mais um óbice à saída da comunidade acadêmica para fins de alimentação. Soma-se a isso, o custo por parte dos servidores e alunos no que concerne a compra de refeições através de serviços “delivery” (de entrega).

Considerando que a infraestrutura existente para funcionamento da cantina no Campus e as necessidades de oferecer produtos de qualidade e cardápios diversificados, com opções de lanches e refeições à comunidade acadêmica sem que haja necessidade de deslocamento para outros locais mais distantes.

Considerando ainda que foi verificada a impossibilidade de renovação do contrato 66/2025, pois a empresa RKV Alimentos está com ocorrências /impedimentos no SICAF e CEIS (Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas) no âmbito de "Todos as esferas e todos os poderes" (documentos comprobatórios anexos ao processo).

A partir dessas considerações, justifica-se a efetivação do processo licitatório a fim de selecionar pessoa jurídica especializada para fornecimento de refeições na modalidade prato feito (com cardápio sugerido), sem balança, para os alunos selecionados no Programa Auxílio Alimentação e a concessão de espaço físico da Cantina Escolar para exploração comercial ,mediante comercialização de refeições e lanches no espaço da Cantina, adequando-se à estrutura existente do IFMG - Campus Formiga, visando um atendimento de qualidade e preços acessíveis à comunidade acadêmica desta Instituição.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Ensino	Mariana Guimarães dos Santos

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O Contratado (a) deve atender os seguintes requisitos técnicos e legais:

- 4.1. Os serviços serão executados por empresa especializada no fornecimento, na preparação e distribuição de alimentos/refeições, incluindo serviço de lanchonete, de acordo com o calendário letivo do IFMG – Campus Formiga, ressalvados os dias em que não houver expediente;
- 4.2. Os serviços serão realizados no IFMG Campus Formiga, incluindo as áreas de Lanchonete e Refeitório;
- 4.3. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços (espaço objeto da cessão onerosa de uso), acompanhado por servidor designado para esse fim, podendo sua realização ser comprovada por atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 4.4. O valor da indenização pecuniária (aluguel) pela cessão de uso da área será fixo e irrevogável para os primeiros 12 (doze) meses de execução do contrato, sendo automaticamente reajustado caso a prorrogação do contrato seja vantajosa para a Administração.
- 4.5. Além do aluguel, a contratada também deverá ressarcir o IFMG Campus Formiga nos valores correspondentes aos consumos de água e energia elétrica, conforme especificado no Termo de Referência.
- 4.6. A Administração não fornecerá desconto sobre o valor fixado para a indenização pecuniária pela cessão de uso da área e ressarcimento de água e energia elétrica no período de férias e recesso escolares, visto que são situações ordinárias previamente conhecidas, constantes e disponibilizadas no calendário acadêmico da Instituição e, portanto devem ser computadas como custo inerentes à contratação.,
- 4.7. A periodicidade de reajuste do valor do contrato do aluguel será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o IGP-M /FGV. Enquanto o reajuste das tarifas de água e energia estarão condicionados aos reajustes das respectivas concessionárias responsáveis.
- 4.8. Utilizar empregados habilitados e em quantidade suficiente, com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 4.9. A empresa deverá dispor de uma (um) Nutricionista Responsável Técnica (o), com distribuição de carga horária semanal e jornada de trabalho compatível com os turnos de produção dos serviços;
- 4.10. Disponibilizar um (a) funcionário (a) somente para a utilização de sistema de controle de refeições e caixa. Este não poderá servir ou manipular alimentos.
- 4.11. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.
- 4.12. A contratada deve responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 4.13. A concessionária será responsável pelos EPIs dos seus colaboradores devendo todos estarem devidamente equipados para o serviço, conforme as normas regulamentadoras que também serão aferidas através de IMR (Índice de Medição de Resultados) pelo fiscal do contrato. O Campus Formiga não irá se responsabilizar pela disponibilização de EPIs;
- 4.14. Providenciar e custear toda e qualquer máquina, material, mobiliário e/ou equipamento que venha a ser necessário para o atendimento do fim público a que se destina esta contratação de forma que o tipo e quantidade disponíveis sejam suficientes para o perfeito atendimento ao usuário, observando sempre as disposições legais quanto à segurança, manuseio e higiene desses.
- 4.15 A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de todos os equipamentos necessários para a prestação dos serviços, desde geladeiras, freezers, balcões, estufas, forno, fogão, micro-ondas, conjuntos de mesas e cadeiras e quaisquer outros itens inerentes a prestação do serviço;
- 4.16. A instalação e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados para a prestação dos serviços são de inteira responsabilidade da Concessionária.
- 4.17. O Campus Formiga NÃO será responsável pela aquisição, disponibilização, manutenção e possíveis prejuízos que a CONCESSIONÁRIA poderá sofrer nos equipamentos utilizados durante a prestação dos serviços.
- 4.18. A CONCESSIONÁRIA também ficará responsável pela instalação de televisões, ventiladores e quaisquer outros eletrodomésticos que julgar necessários para a boa prestação dos serviços.
- 4.19. A CONCESSIONÁRIA deverá contar com opções de pagamentos suficientes para que não haja prejuízo aos usuários podendo ser: dinheiro, cartões de crédito e débito, vale refeições, pix, etc.
- 4.20. Os serviços deverão ser prestados de acordo com os critérios de sustentabilidade ambiental contidos no Art. 5º da Instrução Normativa SLTI /MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, e no Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil, da Presidência da República, no que couber;

4.21. O acesso à internet dentro das limitações do espaço objeto da cessão onerosa de uso, caso seja do interesse ou necessidade da Contratada, deverá ser contratado de forma individual e independente, e às suas expensas, da infraestrutura destes serviços na instituição.

4.22. A empresa deverá seguir todas as legislações e normativos pertinentes, bem como suas alterações, e demais normas aplicáveis ao objeto.

4.23. As atividades da contratada estarão sob supervisão de gestão e fiscalização da execução contratual cujo objetivo é aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração para o serviço contratado.

4.24. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores e/ou equipe de fiscalização, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

4.25. Somente poderão ser servidas refeições preparadas exclusivamente na cozinha do espaço destinado à cessão onerosa de uso, podendo, neste caso, serem produzidos diariamente, sob demanda (na hora), ou previamente, em quantidade suficiente para atender ao consumo diário estimado.

4.26. Os alimentos oferecidos, tanto os industrializados quanto os naturais, deverão ser de boa qualidade. Todos deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente para atender a demanda de usuários do Campus

4.27. Serviço de fornecimento, preparo e distribuição de refeição (almoço) para discentes do IFMG – Campus Formiga, no modo “prato feito”, devem observar as condições impostas no Termo de Referência

4.28. O cardápio deverá ser elaborado por Responsável Técnico da Contratada, sob supervisão e aprovação do IFMG *Campus* Formiga, de maneira a evitar rotinas, garantindo a diversidade de opções, observadas as exigências constantes no Termo de Referência.

4.29. As preparações oferecidas na cantina/restaurante devem atender, também, aos comensais com necessidades nutricionais específicas, tais como celíacos, diabéticos, hipertensos e intolerantes à lactose;

4.30. Serviço de exploração de lanchonete para todo o público do IFMG – *Campus* Formiga.

4.31. Todos os produtos alimentícios deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente para atender a demanda de usuários do Campus Formiga. Para o levantamento de potenciais usuários que circulam no Campus Formiga, foram consultados dados do SUAP e da Secretaria de Registro Acadêmico:

- Estudantes = 757

- Servidores = 120

- Terceirizados = 19

Totalizando 896 potenciais usuários.

4.32. Os valores dos produtos a serem vendidos pela futura contratada por meio do serviço de lanchonete (bebidas, lanches, etc) serão repassados para a fiscalização do contrato que verificará a conformidade dos valores com a média de preços de venda destes produtos em estabelecimentos comerciais semelhantes (bares, lanchonetes, conveniências, etc). Em posse desta lista, a equipe de fiscalização do contrato realizará pesquisa de preços ficando a futura contratada obrigada a adequar os preços dos produtos da lanchonete em conformidade com o valor médio dos produtos oriundos da pesquisa de preços realizada pela fiscalização.

4.33. Os valores destes produtos poderão ser alterados sempre que houver flutuação de preços, para mais ou para menos, podendo ser motivado pela contratada. Esta alteração de preços não se vincula à cláusula de Reajuste prevista no TR em razão de sua característica divergir dos demais itens objetos desta contratação.

4.34. Caso ocorra aumento nos valores da matéria-prima de algum produto e a CONCESSIONÁRIA verifique a necessidade de alterar o preço, deverá enviar um ofício à fiscalização, solicitando a alteração e os comprovantes que justifiquem o respectivo aumento à CONCEDENTE que irá analisar o pedido e retornar em até 10 (dez) dias úteis.

4.35. Em resumo, a CONCESSIONÁRIA deverá:

4.35.1. Fornecer refeições rápidas, naturais e convencionais, lanches e outros, colocando tabelas e especificando-as com discriminação e os respectivos preços. O preparo das refeições e lanches deverá obedecer às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos conforme legislação pertinente.

4.35.2. Incentivar o consumo de sucos e alimentos naturais, comercializando-os de forma a disseminar hábitos saudáveis.

4.35.3. A tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovada pela CONCEDENTE deverá ser afixada em lugar visível, com os preços atualizados. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

4.35.4. Não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza.

4.35.6. Não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não.

4.35.7. Deverá manter sempre higienizados os equipamentos e instalações de todo o espaço físico concedido para exploração dos serviços de cantina.

4.35.8. Não fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, como também, a venda de rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas (matrícula e inscrição).

4.35.9. O uso de rádios e músicas é permitido desde que não atrapalhe os ambientes de estudo e trabalho.

4.35.10. Deverá manter o padrão de qualidade dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, desde o início do horário estabelecido até o término do horário de prestação dos serviços.

4.35.11. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais inertes (que não promovam a migração de substâncias tóxicas, ou que alterem as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos), conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e sanitização. Não utilizar os utensílios ou móveis ou qualquer outro objeto de madeira que possam entrar em contato direto com o alimento.

4.35.12. Os utensílios (louças, copos, talheres, etc.) deverão ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene.

4.35.13. Deverá manter atualizada durante toda a vigência do contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação, cumprir com a legislação trabalhista, somente manter funcionários com carteira de trabalho assinada, obedecendo à legislação tributária e demais direitos trabalhistas.

4.35.14. Em caso de rescisão deste contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar todos os seus bens e equipamentos, bem como todas as adaptações efetuadas no espaço e equipamentos, repondo-os nas mesmas condições em que se encontram descritos no Termo de Referência, num prazo máximo de 7 dias.

4.36. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

5. Levantamento de Mercado

Foi verificado, após levantamento de mercado, duas soluções. A primeira refere-se ao tipo de contratação self-service o qual o cliente monta seu prato, conforme as opções disponíveis. O cálculo do valor do prato é baseado no preço/kg. Já a segunda solução permite a contratação mediante prato feito onde as refeições são servidas por uma pessoa e geralmente servida com duas opções de proteínas. Após o estudo pela equipe de planejamento optou-se pela forma de contratação prato feito, em virtude de ser financeiramente melhor para a Administração, bem como uma melhor logística para servir as refeições aos alunos que serão atendidos através do recurso da Assistência Estudantil. Esta forma de contratação torna-se também mais viável para um controle eficiente do quantitativo de refeições servidas no restaurante e que serão custeadas pelo IFMG Campus Formiga.

6. Descrição da solução como um todo

Contratação de pessoa jurídica para o fornecimento de refeições, tipo prato feito, para alunos do IFMG Campus Formiga, mediante também a locação de espaço público, por meio de concessão a valor fixo, podendo ser reajustável a cada 12 meses, onde serão preparadas as refeições e lanches que serão servidos. As condições estarão descritas no Termo de Referência.

Os alunos serão selecionados através de edital de seleção, que se dará por critérios socioeconômicos, por meio de inscrição no Sistema de Seleção de Assistência Estudantil (SSAE), sistema já utilizado pela Diretoria de Assuntos Estudantis do IFMG Campus Formiga.

Somente os estudantes dos cursos técnicos integrados poderão concorrer à Bolsa Alimentação, que será ofertada através de edital próprio. Neste processo haverá a concessão onerosa do espaço da cantina/lanchonete.

O Campus Formiga do IFMG está localizado na Rua São Luiz Gonzaga, S/Nº - Bairro São Luiz, na cidade de Formiga - MG.

O espaço reservado para a instalação da cantina/lanchonete possui uma área total de 154,43m². Os ambientes poderão ser remanejados de acordo com a necessidade da CONCESSIONÁRIA e não há nenhum tipo de mobiliário disponível, somente a pia e balcão.

A CONCESSIONÁRIA deverá equipar a cantina com todos os eletrodomésticos e utensílios necessários.

Os reajustes de preços deverão passar pela análise da fiscalização e Administração do Campus.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O quantitativo informado foi calculado da seguinte forma: considerou-se os dias letivos com ministração de aulas nos dois turnos, excluindo-se dias letivos com aulas em apenas um turno, semanas de recuperação ou dias letivos destinados a atividades complementares, desta forma chegou-se ao quantitativo de 150 dias de fornecimento de refeições aos alunos que serão atendidos pelo Programa Auxílio Alimentação.

O quantitativo total de alunos dos Cursos Técnicos Integrados matriculados no ano de 2026 é de 271 alunos. Considerando um preço médio da refeição (almoço) de R\$ 15,65 (quinze reais e sessenta e cinco centavos), o valor estimado para atender à totalidade de alunos será de R\$ 636.172,50 (Seiscentos e trinta e seis mil, cento e setenta e dois reais e cinquenta centavos).

Importante considerar que a realidade orçamentária deste órgão no primeiro ano de contrato, 2026, é no valor de **R\$ 205.200,00**, que dividido por 150 dias, chega-se ao valor diário de R\$ 1.368,00 (um mil, trezentos e sessenta e oito reais).

Considerando que o valor unitário estimado para cada refeição seja de R\$ 15,65 (quinze reais e sessenta e cinco centavos), será possível atender diariamente 87 alunos no ano de 2026. A meta de fornecimento inicial estimado é de 87 refeições (almoço) por dia no primeiro ano, podendo chegar ao estimado de 40.650 (271 alunos x 150 dias), conforme variações de demanda de alunos e flutuações orçamentárias em razão da disponibilidade e/ou criação programa do Governo para atendimento desta demanda específica.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 636.172,50

8.1. O preço referencial de aquisição foi estimado por pesquisa de preços juntamente aos fornecedores locais destes serviços na cidade de Formiga (MG). Considera-se que a pesquisa local, reflete da melhor forma a realidade do IFMG Campus Formiga. Entende-se que a pesquisa de preços no Pannel de Preços para este objeto de licitação, pode impactar de forma negativa a licitação, pois pode refletir a realidade de regiões diferentes da cidade de Formiga. O preço estimado para a refeição, do tipo prato feito, no primeiro ano de contrato será de R\$ 15,65 a unidade.

8.2. O valor total foi calculado da seguinte forma: considerou-se os dias letivos com ministração de aulas nos dois turnos, excluindo-se dias letivos com aulas em apenas um turno, semanas de recuperação ou dias letivos destinados a atividades complementares, desta forma chegou-se ao quantitativo de 150 dias de fornecimento de refeições aos alunos que serão atendidos pelo Programa Auxílio Alimentação. O quantitativo total de alunos dos Cursos Técnicos Integrados atualmente é de 271. Considerando um preço médio da refeição (almoço) de R\$ 15,65, o valor estimado para atender à totalidade de alunos será de R\$ 636.172,50 (Seiscentos e trinta e seis mil, cento e setenta e dois reais e cinquenta centavos).

8.3. Para o valor da concessão onerosa de uso do espaço, utilizou como referência a pesquisa de mercado nos sites das imobiliárias locais, com base no valor pago por m², de imóveis na região próxima ao Campus, após a análise crítica de preços, multiplicado pelo Fator Redutor de Atratividade (FRA) de 0,40, aplicado à precificação de aluguel de espaço físico resultou no valor total estimado do aluguel de **R\$728,90 (setecentos e vinte e oito reais e noventa centavos) que será pago mensalmente ao IFMG Campus Formiga através de GRU.**

8.4 Os valores referentes às taxas de água e energia também serão pagos mensalmente mediante GRU, conforme detalhado no Termo de Referência.

8.5. Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pelas razões abaixo justificadas:

8.5.1. Primeiro, não há complexidade e vultuosidade na presente licitação, não comprometendo o cumprimento das obrigações;

8.5.2. Segundo, a onerosidade em torno da própria exigência de garantia, como regra, representa um valor que seria agregado às propostas dos licitantes, o que equivale dizer que os custos dessa exigência seriam repassados à própria Administração contratante. Portanto, essa exigência vai de encontro à economicidade da contratação.

8.5.3. Terceiro, a exigência da garantia, por conta desses fatores, pode representar diminuição do universo de interessados e ao caráter competitivo do certame.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O Parcelamento não se aplica, a esta contratação de concessão onerosa de espaço para instalação da Cantina/Lanchonete.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Esta contratação está alinhada ao planejamento do Campus no SUAP e prevista no PCA.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a realização da aquisição através de pregão eletrônico pretende-se alcançar maior número de fornecedores, gerando uma competição justa, resultando em melhores preços, condições e qualidade do objeto adquirido;

Garantir a qualidade dos produtos a serem adquiridos;

Garantir a segurança alimentar dos alunos;

Promover a alimentação saudável e nutritiva;

Incentivar o consumo de produtos frescos e da estação.

13. Providências a serem Adotadas

Elaboração de demais documentos da fase interna conforme previsto na legislação.

Elaboração do edital de licitação para o pregão eletrônico.

Divulgação do edital e recebimento das propostas.

Análise das propostas e seleção da empresa vencedora.

Assinatura do contrato e início da prestação de serviço.

Realização de fiscalização, com implantação de IMR e controle do cardápio mínimo.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Na execução do contrato a **CONCESSIONÁRIA** deverá observar os seguinte critério de sustentabilidade:

Priorizar o uso de produtos reciclados e recicláveis;

Utilizar equipamentos que atendam aos padrões de consumo/eficiência energética recomendados pelo INMETRO;

Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança e de higiene que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

Orientar seus empregados sobre procedimentos para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados, adotando providências para sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, observando o disposto na IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006; Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999. A **CONCESSIONÁRIA** deverá dispor de coletores (lixeiras) de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos identificados e em bom estado de conservação (RDC 216/2004);

Todos os resíduos gerados na cantina deverão, preferencialmente, ter a destinação correta segundo a Lei 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, separando recicláveis e não recicláveis e destinando de forma correta.

Os resíduos devem ser armazenados até a coleta separados por: lixo orgânico (restos de alimentos) e lixo reciclável (papel, vidro, plástico e metal).

Destaca-se que o espaço físico objeto desta concessão não oferece equipamentos de cozinha para confecção dos alimentos relacionados no termo de referência e sim somente infraestrutura para sua instalação. Neste caso, os equipamentos deverão ser aqueles previamente aprovados pela vigilância sanitária do município.

A **CONCESSIONÁRIA** deverá se responsabilizar pela observância das normas ambientais em relação aos produtos que utilizar durante o período do contrato. Deverão também ser observadas as normas referentes a vigilância sanitária e ao descarte correto de resíduos. Caso não sejam cumpridas todas as normas, a **CONCESSIONÁRIA** estará sujeita as penalidades administrativas, tanto dos órgãos competentes de fiscalização, quanto por parte da administração do Campus Formiga.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de contratação declara viável a licitação na modalidade Pregão Eletrônico, Art, 28, inciso I da Lei 14.133 de 01/04/21, pelo fato do objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

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](#).

RINALDO ALVES DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 27/03/2026 às 09:13:30.

GISELE ADRIANA DA SILVA CASTRO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 27/03/2026 às 09:13:14.