

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO AMAPA

Estudo Técnico Preliminar 2/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23228.003186.2025-56

2. Descrição da necessidade

2.1 O Campus Santana atende aproximadamente 900 estudantes de todas as modalidades, além de docentes, pessoal administrativo, terceirizados e comunidade em geral. As atividades do campus compreendem a oferta de cursos técnicos, superiores (tecnologia e bacharelado), de Formação Inicial e Continuada - FIC e Pós-Graduação Lato Sensu os quais são oferecidos nos três turnos: matutino, vespertino e noturno.

2.2 Considerando essa intensa circulação e o tempo de permanência dos usuários, identifica-se a necessidade essencial de garantir oferta contínua de alimentos e bebidas dentro das dependências do campus. O serviço de cantina torna-se fundamental para garantir condições adequadas de estudo e trabalho, evitando que alunos, servidores e demais usuários precisem se deslocar para fora do campus para realizar suas refeições, o que poderia comprometer horários de aula, segurança e o bem-estar geral da comunidade acadêmica.

2.3 A cantina já existente no campus possui área física destinada de 21 m², e tem atendido às necessidades básicas de alimentação. Contudo, o contrato vigente encontra-se próximo do vencimento (**maio/2026**) e não será renovado, fazendo-se imprescindível a abertura de novo procedimento de contratação para garantir a continuidade do serviço, sem interrupção durante o período letivo.

2.4 Adicionalmente, por se tratar de espaço público cedido para exploração comercial, é necessário assegurar que o serviço seja prestado de forma regular, com estrutura física e equipamentos adequados, cardápio variado, preços compatíveis com a realidade local e observância às normas sanitárias, de segurança e de sustentabilidade ambiental.

2.5 Dessa forma, a contratação de empresa para operar a cantina do Campus Santana busca suprir a necessidade institucional de disponibilizar refeições, lanches e bebidas à comunidade acadêmica, garantindo conforto, praticidade, segurança alimentar, permanência estudantil e melhor funcionamento das atividades institucionais.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO - DEAP	Tatiane Cristina Ferreira Santos Trombim

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Requisitos Gerais:

4.1.1 A empresa interessada deverá possuir experiência comprovada no ramo de alimentação, mediante apresentação de atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, demonstrando execução de serviços similares, tendo o processo de fiscalização a responsabilidade de acompanhar a execução do contrato, conforme o Instrumento de Medição de Resultados (IMR).

4.1.2 As empresas interessadas em participar do certame licitatório deverão atuar no ramo de atividade de alimentação.

4.1.3 A contratada deverá disponibilizar pessoal capacitado, materiais adequados e boas práticas de atendimento e manipulação de alimentos, observando as normas sanitárias vigentes.

4.1.4 Deverá cumprir rigorosamente os prazos contratuais, obrigações legais e orientações da fiscalização do campus.

4.1.5 A contratada deverá observar, além da legislação geral, as Resoluções RDC/ANVISA nº 216/2004 (Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e RDC/ANVISA nº 275/2002 (Procedimentos Operacionais Padronizados).

4.2 Requisitos Específicos:

4.2.1 Trata-se de serviço comum de caráter continuado, sem o fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

4.2.2 O horário de funcionamento previsto para a lanchonete/cantina deverá ocorrer em dias úteis das 07h15 às 21h00; ocasionalmente aos sábados letivos, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Empresa cessionária e Campus, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade.

4.2.3 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses podendo ser prorrogado por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n.º 14.133, de 2021.

4.2.4 Não há, no caso em tela, necessidade de a cessionária promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas depois de findado o contrato, tendo em vista tratar-se de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo.

4.2.5 A concessionária deverá adotar ações que promovam sustentabilidade, redução de desperdícios e uso racional de água, energia e insumos.

4.2.6 A cessionária deverá manter o ambiente sempre limpo, higienizado e organizado, realizando manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, sob sua inteira responsabilidade.

4.2.7 A cessionária utilizará em sua produção, preferencialmente, alimentos in natura ou minimamente processados, promovendo aos usuários alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável, conforme orientação do Guia Alimentar para a População Brasileira /2014, elaborado pelo Ministério da Saúde, observando também as diretrizes da Lei nº 11.947/2009, utilizadas como parâmetro técnico para promoção da alimentação saudável.

4.2.8 A Contratada deverá fornecer, preferencialmente, cardápio especial, para pessoas com necessidades nutricionais específicas tais como (diabetes, hipertensão, alergias, intolerâncias, doença celíaca, entre outras).

4.2.9 A Concessionária deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento em moeda corrente, pix, cartão de crédito e débito, sem acréscimo no valor cobrado.

4.2.10 O serviço deverá ser prestado exclusivamente no espaço físico de 43 m² destinado à cantina no Campus Santana.

4.2.11 Os serviços deverão ser prestados no Instituto Federal do Amapá, observada a localização do **Campus Santana**, conforme endereço abaixo:
Campus Santana: Rodovia Duca Serra, 1133 – Bairro Fonte Nova – Santana.

4.2.12 Nos períodos de **férias escolares, greve** ou em situações outras que acarretem a paralisação prolongada das atividades presenciais da instituição, a cessionária ficará dispensada do pagamento do aluguel, proporcionalmente aos dias paralisados. Nestas situações poderá ainda ser avaliada a suspensão contratual.

4.2.13 No decorrer do contrato poderá ser instalado medidor de água e energia específico pela cessionária ou pela cedente, a depender da viabilidade econômica e física das instalações.

4.2.14 O pagamento do aluguel mensal deverá ser efetuado pela cessionária através de GRU (Guia de Recolhimento da União).

4.2.15 Se o pagamento da GRU não for realizado pela cessionária, até o seu vencimento, será cobrada multa de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso, limitada a 20% (vinte por cento); ambos os percentuais calculados sobre o valor total devido, podendo ainda ser aplicada sanção, em caso de atrasos recorrentes.

4.2.16 Em caso de atraso no recolhimento da GRU, o valor referente à respectiva multa será cobrado na GRU do mês subsequente.

4.2.17 O atraso superior a 60 (sessenta) dias autoriza a Administração a rescindir o contrato.

4.2.18 É expressamente vedada a utilização do espaço pela cessionária para fim diverso ao desta contratação.

4.2.19 A concessionária não poderá ceder, transferir ou **subcontratar totalmente o objeto deste termo**, podendo subcontratar alguns itens do cardápio.

4.2.20 A concessionária deverá providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças (se necessário) para o exercício de suas atividades comerciais, bem como apresentá-los à comissão de fiscalização no início das atividades de concessão e sempre que solicitado.

4.2.21 A concessionária deverá manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pela autoridade sanitária e pelo IFAP, assim como se obriga a realizar a limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço.

4.2.22 A concessionária responderá por danos e prejuízos que eventualmente causar à CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar.

4.2.23 A concessionária terá um prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da CONTRATANTE, para dar início à reparação dos danos e prejuízos mencionados no item anterior.

4.2.24 A licitante vencedora deverá instalar e manter em funcionamento a Lanchonete/Cantina no espaço destinado para tal.

4.2.25 Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), caso ocorra necessidade de funcionamento e atendimento, caberá à equipe de fiscalização do campus fazer contato prévio para estipular o horário de funcionamento. Os preços máximos dos produtos comercializados na lanchonete devem ser inferiores ou até o limite dos preços referente ao cardápio praticados no mercado local, sob pena de impossibilidade de comercialização na lanchonete.

4.2.25.1 Serão considerados como mês de funcionamento completo os serviços prestados igual ou superior a 15 dias.

4.2.26 Os preços dos produtos da lanchonete poderão ser reajustados anualmente, conforme **IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo)**, e será submetido à análise e aprovação do Gestor do Contrato, obedecida a legislação de proteção ao consumidor.

4.2.27 A concessionária deverá seguir as diretrizes de sustentabilidade ambiental, observando-se: menor impacto sobre os recursos naturais; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados na concepção e elaboração dos materiais e equipamentos.

4.2.28 A cada interregno de um ano, a contar da data de abertura das propostas, o valor do aluguel será reajustado, conforme Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M) acumulado nos últimos 12 meses, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV).

4.3 VALOR DO ALUGUEL E DESPESAS COM ENERGIA ELÉTRICA

4.3.1 O uso do espaço físico se dará na forma de cessão onerosa, ATRELADA AO PAGAMENTO DE ALUGUEL NO VALOR MENSAL, conforme custos e despesas do quadro abaixo, correspondente à área exclusiva destinada aos serviços.

Campus	Valor mensal do aluguel anterior (A)	Reajuste da despesa com energia (B)	Valor atual mensal do aluguel, com despesa de energia (A + B)
Santana	R\$ 400,00	R\$ 42,51	R\$ 442,51

4.3.2 O parâmetro do valor do aluguel destinado à cantina foi utilizado a partir do último valor contratual (R\$ 400,00).

4.3.3 Considerando que a cantina utiliza instalações do campus que demandam abastecimento e consumo de energia, torna-se necessário estimar a parcela dessas despesas que deve ser atribuída ao espaço concedido. Para isso, adotou-se o rateio proporcional por área, aplicando-se o percentual correspondente a área total do campus (**6.232 m²**) e a área da cantina (**21 m²**), resultando em aproximadamente 0,37% participação do total.

4.3.4 Com base na média anual das despesas de energia elétrica do campus, os valores de consumo são:

a) Energia elétrica: R\$ 11.491,60

- Aplicando-se a proporção definida do percentual, obtém-se:

b) Parcela proporcional de energia elétrica: R\$ 42,51

- As despesas proporcionais totalizam R\$ 42,51, compondo a Coluna B.
- O valor do aluguel atualizado com as despesas proporcionais com o consumo de energia elétrica calculadas com base na média anual obtém-se o **valor de R\$ 442,51**, este valor representa a estimativa técnica necessária para o planejamento da contratação, expressando os custos efetivamente vinculados ao uso do espaço físico da cantina.

4.3.5 Assim, o valor estimado de **R\$ 442,51** mensais não representa uma estimativa arbitrária, mas sim a correção técnica necessária para contemplar custos efetivos, adequando a concessão à realidade operacional e garantindo equilíbrio financeiro, transparência e conformidade com a correta alocação das despesas.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Evidenciada a necessidade dessa contratação, ressalta-se que o instituto não dispõe de infraestrutura e pessoal técnico especializado para a prestação desse serviço, seguir com a terceirização do espaço da cantina escolar, por meio de concessão de uso, é a solução mais eficaz para suprimento dessa demanda do campus.

5.2 E para que haja compatibilidade entre os valores ofertados pela contratada e a realidade local, realizou-se levantamento dos preços do cardápio básico da cantina/lanchonete com três empresas do ramo na respectiva localidade no mercado local, em atendimento **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 65 de 07 de Julho de 2021 do Ministério da Economia**. Dessa pesquisa, elaborou-se uma Tabela no Termo de Referência, cujo valor total será objeto de disputa, com o critério de maior desconto no valor do cardápio proposto, o que deve viabilizar a comercialização dos produtos por valores acessíveis aos estudantes da instituição, maior parcela dentre os potenciais clientes da concessionária.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 A solução consiste na cessão onerosa do espaço físico da cantina do **Campus Santana** para empresa especializada, responsável por operar, manter e administrar o serviço de forma contínua. A concessionária deverá ofertar lanches, refeições, bebidas e produtos de conveniência, garantindo qualidade, preços acessíveis, higiene e segurança alimentar.

6.2 A empresa será responsável por toda a estrutura necessária, incluindo **equipamentos, utensílios, insumos, pessoal capacitado, limpeza do ambiente e cumprimento das normas sanitárias**. O serviço deverá funcionar nos três turnos do campus, em dias úteis e em ocasiões especiais previamente autorizadas.

6.3 O cardápio deverá ser variado, elaborado com insumos adequados e comercializado conforme valores máximos definidos no levantamento de mercado. A solução incorpora práticas de sustentabilidade, como uso racional de água e energia e manejo adequado de resíduos.

6.4 Em síntese, a solução adotada estrutura de forma clara e integrada todos os aspectos necessários ao funcionamento da cantina: requisitos técnicos, sanitários, operacionais, ambientais, administrativos e econômicos. Essa organização possibilita que o campus assegure um serviço de alimentação acessível, seguro, contínuo e alinhado às demandas da comunidade acadêmica, garantindo o adequado atendimento ao público e contribuindo para a permanência estudantil e o bom andamento das atividades institucionais.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Os serviços de cantina/lanchonete serão servidos para um público estimado de aproximadamente **900 estudantes** de todas as modalidades, além de docentes, pessoal administrativo, terceirizados e comunidade em geral, conforme cardápio básico apresentado pela instituição.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 421,12

8.1 Valor de **421,12** que representa o total do levantamento de preços dos itens do cardápio mínimo conforme tabela abaixo:

item	DESCRIÇÃO	APRESENTAÇÃO	PREÇO MÉDIO (R\$)
01	Pão com manteiga 52 g	UND	7,00
02	Pão com manteiga e queijo 120 g	UND	8,00
03	Pão com manteiga, queijo e presunto 140 g	UND	9,33
04	Pão com manteiga, queijo e ovo 180 g	UND	9,33
05	Pão de queijo	Kg	82,33
06	Tapioquinha com manteiga 130g	UND	5,33
07	Tapioquinha com manteiga e queijo 150 g	UND	7,66
08	Tapioquinha com manteiga com recheio (queijo, presunto, ovo, frango) 200 g	UND	12,50
09	Pastel de carne bovina e de frango – 125 g	UND	6,50

10	Pastel folheado de queijo – 125 g	UND	6,50
11	Coxinha de carne bovina e de frango – 125 g	UND	6,50
12	Empada de frango ou carne bovina - 125 g	UND	6,83
13	Empada (frango, carne) – 125 g	UND	6,83
14	Costela de Adão (recheio de frango ou carne bovina) – 200 g	UND	7,16
15	Hambúrguer (pão com margarina, queijo, presunto, ovo, carne bovina ou frango e salada)	UND	6,50
16	Pizza (fatia - diversos sabores) 150 g	UND	7,16
17	Sanduíche natural (pão integral, queijo, peito de peru, patê de frango, salada) 240 g	UND	10,00
DOCES			
18	Salada de frutas – 200 ml	UND	12,66
19	Cuscuz – 125 g	UND	5,33
20	Bolo de chocolate (fatia) 125 g	UND	9,50
21	Bolo de milho (fatia) 125 g	UND	7,50
22	Bolo de macaxeira (fatia) 125 g	UND	7,50
23	Bolo de outro sabor (fatia - laranja, cenoura, maracujá, abacaxi) 125 g	UND	6,16
24	Pudim (fatia - leite ou outro sabor) 120 g	UND	8,33
25	Mousse (chocolate ou outro sabor)	300g	9,16
26	Torta (fatia - qualquer sabor)	300g	13,50
27	Brigadeiro 20 g	UND	2,76
28	Beijinho 20g	UND	2,76
29	Sonho com recheio 120 g	UND	4,83
30	Mingau (arroz, milho, tapioca) – 200 ml	UND	6,66
BEBIDAS			
31	Café simples – 225 ml	UND	5,00
32	Café com leite – 225 ml	UND	6,16
33	Achocolatado (Nescau) quente – 225 ml	UND	6,33
34	Achocolatado gelado caixinha – 200 ml	UND	5,33
35	Suco natural (laranja ou outro sabor) – 250 ml	UND	12,66
36	Suco de polpa de fruta (qualquer sabor) – 250 ml	UND	8,00
37	Vitamina de frutas (banana, abacate, mamão ou outro sabor) – 250 ml	UND	13,33
38	Água mineral de 500 ml	UND	3,46
39	Água mineral de 1,5 l	UND	5,66
40	Refrigerante garrafinha – 250 ml	UND	3,16
41	Refrigerante lata – 350 ml	UND	5,93
REFEIÇÕES			
42	Sopa ou canja – 500 ml	UND	13,33
43	Caldo (carne, frango, ovo) – 500 ml	UND	13,33
44	Vatapá - 300 g	UND	17,33
TOTAL			421,12

8.2 Para preenchimento da tabela deverão ser respeitados os valores máximos admitidos por item, acima detalhados.

8.3 Os valores poderão ser arredondados para melhor comercialização.

8.4 O valor do aluguel será fixado no termo de referência, não sendo objeto de lances.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 O art. 40, v, b) e §2º da Lei nº 14.133/2021 prevê a obrigatoriedade de se avaliar a possibilidade de parcelamento do objeto para ampliar a competitividade e assegurar a contratação mais vantajosa para a Administração Pública. Feita essa análise, concluiu-se que o parcelamento do objeto em apreço não é viável. A natureza da contratação em pauta, concessão onerosa de espaço público, requer que a Administração firme o contrato com um único licitante. Trata-se de um sistema único e integrado, e sua divisão pode comprometer a operacionalização da atividade comercial, a que se destina a concessão. A Administração conclui que o parcelamento do objeto não é vantajoso nem viável tecnicamente, sendo mais eficiente e econômico a contratação em lote único, em observância ao interesse público e à adequada prestação do serviço.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A concessão onerosa de lanchonete/cantina escolar em espaço físico pertencente ao Instituto Federal do Amapá (IFAP), Campus Santana, foi planejada para o ano de 2026 pelo Departamento de Administração e Planejamento do Campus, conjuntamente com a Direção Geral, visando o atendimento da comunidade acadêmica. O objetivo ora pretendido, consiste sobretudo no atendimento das necessidades alimentares e nutricionais dos discentes, servidores, terceirizados e visitantes, com a oferta de alimentos, lanches e refeições criteriosamente selecionados e balanceados.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Através da presente concessão será possível atender a demanda de lanches e refeições com qualidade aos alunos, servidores e visitantes do IFAP - Campus Santana, nos três turnos de funcionamento (manhã, tarde e noite), possibilitando a oferta de refeições e lanches em condições nutricionais e sanitárias compatíveis aos padrões vigentes pelas normas de Saúde Pública, nos dias e horários estabelecidos pela Instituição, mediante a observância das condições de preço do Termo de Referência. A cantina fornecerá produtos alimentícios, em local já existente, apropriado e seguro dentro da instituição, haja vista, não haver nas imediações comércio que possa atender tal demanda.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Equipamentos e materiais específicos: a concessionária também será responsável única e exclusivamente pela adequação do local em relação ao mobiliário, equipamentos, máquinas e utensílios necessários em quantidade suficientes e em boas condições para a oferta do serviço de cantina.

13.2 A título de sugestão de funcionalidade, sugere-se o uso e será considerado os equipamentos, a depender das especificidades do Campus:

- 1 Freezer vertical;
- 1 Freezer horizontal;
- 1 Geladeira;
- 1 Fogão;
- 1 Forno de microondas;
- 1 Fritadeira elétrica;
- 1 Processador;
- 1 Liquidificador;
- 1 Chapeira elétrica;
- 1 Sanduicheira;
- 1 Esprededor de fruta;
- 1 Coifas;
- 1 Vitrines quentes (estufa);
- 1 Vitrines frias (balcão refrigerado) 1 Refresqueira 05 conjuntos de mesa e cadeiras plásticas /madeira.

13.3 A guarda de seus equipamentos e mobiliários será de inteira responsabilidade da contratada. A cedente não se responsabilizará por eventuais danos, furtos ou roubos ocorridos, tanto na área aberta como na área fechada, fora ou dentro do horário de expediente. Entretanto, mediante aprovação da fiscalização e gestão do contrato a empresa poderá implementar medidas de segurança da área.

13.4 A concessionária deverá providenciar lixeiras e sacos plásticos no interior da cantina, de acordo com as normas da coleta seletiva do IFAP.

13.5 Do prazo para adequação: A concessionária terá um prazo máximo de 20 dias, a partir do recebimento da autorização de concessão.

13.6 Manutenção e Reparo: Toda manutenção e/ou reparo será de responsabilidade da cessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção poderá abranger os seguintes itens: 1. Instalações de água, esgoto e de possíveis vazamentos em torneiras e encanamentos. 2. Instalações elétricas (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores).

13.6.1 Em caso da necessidade de manutenção dos equipamentos/serviços, a reposição deverá ocorrer dentro do prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos.

13.7 Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar, por escrito, ao fiscal, que se incumbirá dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

13.8 A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e /ou no edital como requisito previsto em lei especial.

Quanto ao uso racional da água:

a) Colaborar com as medidas de **redução de consumo e uso racional da água**, devendo a contratada atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas.

b) Identificar e corrigir possíveis vazamentos.

c) Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos. Na falta de abastecimento, caso solicitado pela administração, providenciar aquisição de água potável, a fim de que a produção e distribuição das refeições não sejam interrompidas.

Quanto à eficiência energética.

a) A contratada deve desenvolver junto aos seus funcionários programas de racionalização do uso de energia.

b) Verificar com periodicidade os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de eventuais chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem indicar sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

c) Sugerir à contratada, locais e medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outros.

Quanto ao gerenciamento de resíduos sólidos.

a) A contratada deve responsabilizar-se pela destinação final ambientalmente adequada de resíduos e pela disposição final ambientalmente adequada de rejeitos gerados nas atividades objetos do Termo de Referência, de acordo com as disposições da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010).

b) A contratada deverá realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados, destinando-os, preferencialmente, às associações e cooperativas de catadores de materiais recicláveis, nos termos do que dispõe legislação específica.

c) Os resíduos sólidos deverão ser devidamente acondicionados de acordo com a sua natureza, sendo os resíduos sólidos de origem alimentar armazenados temporariamente sob refrigeração, em câmara própria existente na edificação, até o momento de sua remoção.

d) Nas etapas de planejamento, aquisição de gêneros e produção do cardápio diário deverá ser observada a possibilidade de aproveitamento ao máximo dos alimentos, a partir da utilização de técnicas específicas para cada etapa do processo produtivo das refeições.

e) Objetivando minimizar os impactos negativos pela disposição inadequada de óleos e gorduras diretamente na rede de esgotos, a contratada deverá providenciar destinação final ambientalmente adequada a estes úmidos, a exemplo de encaminhamento às cooperativas e/ou empresas que os transformem em produtos comercializáveis.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1 Esta equipe de planejamento declara VIÁVEL esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante os normativos vigentes

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](#).

JOSEFER RANCHEL DA SILVA NEVES

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 28/04/2026 às 15:21:43.

MARLON DE OLIVEIRA DO NASCIMENTO

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 29/04/2026 às 09:09:18.

TATIANE CRISTINA FERREIRA SANTOS TROMBIM

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 29/04/2026 às 09:03:40.

Documento Digitalizado Público

ETP 02_2026 ajustado

Assunto: ETP 02_2026 ajustado
Assinado por: Tatiane Trombim
Tipo do Documento: Anexo
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Tatiane Cristina Ferreira Santos Trombim, DIRETOR DE DEPARTAMENTO - CD0004 - DEAP-STN**, em 29/04/2026 09:30:32.

Este documento foi armazenado no SUAP em 29/04/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifap.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 175705
Código de Autenticação: 7adb9ff2ca

