

Estudo Técnico Preliminar 6/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23233.007434/2025-69

2. Descrição da necessidade

Justifica-se a contratação de serviço, visando fornecimento oneroso de lanche à comunidade acadêmica do *Campus Araguatins* do IFTO, mediante concessão de espaço público.

É importante destacar que no *Campus Araguatins*, a unidade conta com cerca de 1.189 alunos, 190 servidores e 52 colaboradores terceirizados. Esse crescimento levou à necessidade de ajustes no espaço interno para melhor atender às necessidades da comunidade escolar. Uma dessas necessidades é a disponibilidade de opções de alimentação no *Campus*, para oferecer uma alternativa conveniente aos estudantes, servidores e colaboradores, garantindo condições ideais para suas atividades acadêmicas e profissionais.

Outro motivo para essa solicitação é a escassez de serviços de alimentação nas proximidades do *campus*. Por estar localizado em uma área afastada do centro da cidade e do comércio local, o deslocamento para se alimentar se torna difícil.

O *Campus Araguatins* possui cursos que são ofertados de forma integral, ou seja, que compreendem aulas no período da manhã e da tarde, em que muitos alunos precisam passar o dia todo na unidade necessitando assim de opções para alimentação diária. Isso justifica a implementação de uma lanchonete para atender às necessidades dos cursos integrais e suprir a crescente demanda dos alunos e servidores, especialmente aqueles que passam o dia todo na unidade, muitos dos quais vindos de municípios vizinhos.

Assim, a Administração Pública opta pela realização de novo procedimento licitatório adequado para o fornecimento oneroso de lanches à comunidade acadêmica do *Campus Araguatins* do IFTO, mediante concessão de espaço público

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Alimentação e Nutrição - Campus Araguatins	Ana Maria Leal

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Firmar contrato administrativo, realizado por Pregão Eletrônico, tendo como objeto a concessão administrativa onerosa referente ao uso de espaço físico para exploração comercial de pessoa jurídica especializada no ramo de Lanchonete/Cantina, em espaço físico pertencente ao IFTO *Campus Araguatins* visando atender a comunidade acadêmica bem como visitantes eventuais, na linha de fornecimento de lanches, em conformidade com o que determina as normas de Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento da instituição.

Será adotado como critério de julgamento para a seleção da CONCESSIONÁRIA, a modalidade de licitação o **menor preço** dos serviços prestados aos usuários finais, por meio da composição de uma cesta de produtos contendo 40 itens que irão compor o cardápio básico. A licitante vencedora deverá executar todos os itens da cesta.

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

Comercializar, **no mínimo**, os itens da cesta do cardápio básico, conforme tabela constante do item 6.3 do presente documento, podendo ainda, realizar o fornecimento de outros itens que tiverem aceitação dos usuários, contanto que estes sejam previamente apresentados com as devidas justificativas e após serem autorizados pelos fiscais do contrato.

Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas, ficando a CONCESSIONÁRIA passível de imediata rescisão contratual e atribuídas as devidas responsabilizações.

É obrigatória a utilização de freezer e estufa para acondicionamento dos alimentos, de acordo com as necessidades específicas de cada gênero alimentício.

Promover diariamente, sem ônus para o IFTO - *Campus Araguatins*, 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. Manter limpos e conservados todos os espaços internos e externos de uso da concessão, inclusive as lixeiras, e prover toda a limpeza do espaço de vivência onde suas mesas e cadeiras estiverem situadas.

É obrigatória a realização de dedetização e desratização do estabelecimento, no período previsto na legislação sanitária, sendo esta ação uma obrigação a expensas da CONCESSIONÁRIA.

É de responsabilidade da concessionária disponibilizar mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, capacitados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como, se for o caso, veículo para transporte dos alimentos até o local a ser atendido, compatível com a quantidade contratada, sendo observadas as normas vigentes de vigilância sanitária;

Todas as pessoas que trabalham na cantina deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado a todos o uso de chinelos, sandálias, bermudas, entre outras proibições das normas sanitárias;

Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço de entrega dos lanches, deverão utilizar toucas para o cabelo e luvas;

Deverá ser mantido rigoroso asseio, nas pessoas, nos utensílios, nas instalações e no local das Lanchonetes;

É de responsabilidade da concessionária a disponibilização de equipamentos, utensílios e mobiliários em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do Serviço de Lanchonete bem como materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para a perfeita execução dos serviços;

A Concessionária é responsável por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários para o início de funcionamento da lanchonete, bem como no decorrer da vigência contratual, com a estrita consulta e autorização e supervisão do IFTO - *Campus Araguatins*.

A concessionária deve restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu, salvo os desgastes normais da ação do tempo e uso.

Os preços por itens do cardápio mínimo sugerido para a cantina/lanchonete, bem como dos itens ofertados e propostos **não** poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a lanchonete, objeto da concessão de uso.

A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários.

Os itens do cardápio mínimo poderão sofrer alterações, acréscimo ou supressões de itens, após análise da demanda de consumo, com as devidas justificativas e autorização da comissão de fiscalização.

O processo de revisão do cardápio básico poderá ser por iniciativa da contratada ou da administração, devendo ser submetido a apreciação da fiscalização e aplicados os mesmos percentuais de descontos homologados no processo da licitação para os novos itens, considerando a pesquisa de mercado.

Crítérios de Sustentabilidade:

A contratada deverá observar a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais;

A Contratada deverá atender, no que couber, aos critérios de sustentabilidade ambiental previstos na Instrução Normativa SLTI /MPOG nº 01, de 19/01/2010;

A contratada deverá:

Orientar seus empregados sobre prevenção e controle de risco aos trabalhadores, bem como sobre práticas socioambientais para economia de energia, de água e redução de geração de resíduos sólidos no ambiente onde se prestará o serviço;

Deverá manter seus funcionários periodicamente capacitados em boas praticas na manipulação de alimentos conforme a RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004.

Utilizar equipamentos de menor impacto ambiental;

Observar a Resolução CONAMA n. 20/1994, utilizando equipamentos que gerem menos ruído em seu funcionamento;

Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços e fiscalizar o uso, em especial pelo que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTP;

Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

Destinar de forma ambientalmente adequada todos os materiais e equipamentos que foram utilizados na prestação de serviços;

Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

Comprovar, como condição prévia à assinatura do contrato e durante a vigência contratual, sob pena de rescisão contratual, o atendimento das seguintes condições:

Não possuir inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, instituído pela Portaria Interministerial MTPS/MMIRDH nº 4, de 11 de maio de 2016.

Não ter sido condenada nem seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta a previsão aos artigos 1º e 170 da Constituição Federal de 1988; do artigo 149 do Código Penal Brasileiro; do Decreto nº 5.017, de 12 de março de 2004 (promulga o Protocolo de Palermo) e das Convenções da OIT nºs 29 e 105.

Priorizar o emprego de mão de obra, materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local para execução dos serviços.

Observar, durante a vigência do contrato, as práticas definidas na política de responsabilidade socioambiental da empresa, acerca de:

Normas de segurança do trabalho;

Redução no consumo de energia, água e demais recursos naturais;

Gestão dos resíduos sólidos no ambiente onde se prestar o serviço;

Demais assuntos pertinentes, a serem definidos pela contratante.

Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

A execução do contrato, a ser celebrado, será prestada pela empresa vencedora nos dias úteis em que haja expediente normal no IFTO e outras datas entendidas importantes pela Administração. O horário de atendimento na Lanchonete será das 07:00 às 22:00 horas, ou outro acordado com a administração;

Respeitar as normas e procedimentos do IFTO – *Campus* Araguatins, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da empresa, restrito às dependências do restaurante, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor.

Utilizar as instalações fornecidas pelo IFTO – *Campus* Araguatins, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, seu asseio, conservação, guarda, limpeza e manutenção. Garantir que todos os mantimentos, frutas, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços prestados; Arcar com as despesas de consumo de gás de cozinha, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;

Manter todas as áreas no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;

Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização do IFTO, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo do IFTO, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução do contrato;

Do valor da concessão do espaço físico para exploração de atividade econômica de restaurante e das despesas de energia elétrica, água e esgoto:

O valor do pagamento da retribuição devida pelo uso do indicado espaço físico é de R\$ **400,00 (reais) mensais**, o mesmo deverá ser pago até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente ao do uso do mesmo, através de Guia de Recolhimento da União (GRU). Findada a vigência contratual de 12 (doze) meses e havendo prorrogação do contrato, o valor mensal da locação do espaço físico contratado será reajustado e corrigido anualmente, de acordo com o IGPM (FGV) e na falta deste pelo INPC (IBGE) ou outro índice substitutivo.

O valor correspondente a retribuição pelo uso do espaço físico não será cobrado durante o período de férias escolares, de greves ou paralisações ou ainda diante de fatos em que o IFTO – Campus Araguatins entenda que poderá trazer prejuízos a CONCESSIONÁRIA.

Preferencialmente a despesa com energia elétrica será paga mediante um medidor separado para a concessionária, em seu próprio CNPJ, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, a fim de que a mesma pague exatamente a quantidade consumida, diretamente à companhia de energia elétrica. Caso não seja possível a instalação do medidor próprio, as despesas com energia elétrica deverão ser ressarcidas mediante estudo feito pelo IFTO – Campus Araguatins, para obter o valor a ser pago através de Guia de Recolhimento da União (GRU), até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente ao do uso.

O valor da energia elétrica será calculado mediante o somatório da potência de todos os equipamentos da CONCESSIONÁRIA multiplicando pelo tempo médio de utilização diária, tendo como referência de preço os valores pagos pelo *Campus Araguatins* a Concessionária de energia elétrica, na qual deverá ser realizada pelos Fiscais do Contrato.

Não será realizado pagamento de água/esgoto, pois o *Campus* possui poço artesiano e está localizado na zona rural onde não há serviço de esgoto.

Todos os equipamentos necessários para o funcionamento da restaurante/lanchonete são de responsabilidade da concessionária

O valor da energia elétrica será calculado mediante o somatório da potência de todos os equipamentos da CONCESSIONÁRIA multiplicando pelo tempo médio de utilização diária, tendo como referência de preço os valores contratados pelo *Campus Araguatins* com a Concessionária de energia elétrica.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado com base nas exigências listadas nos requisitos da contratação e no que é preconizado pelo inciso IV do do Art. 5.º da Instrução Normativa n.º 65, de 07 de julho de 2021.

Assim, por meio de uma pesquisa direta e mediante solicitação formal de cotação de preços, conseguimos obter orçamentos de 3 (três) fornecedores que ofereciam os itens correspondentes à cesta básica de produtos ou com características semelhantes às exigidas neste estudo.

A escolha dos fornecedores foi fundamentada no fato de apresentarem a maior variedade de itens da cesta básica dos produtos descrita no item 6.3 deste documento. Ao conduzir a pesquisa de mercado, identificamos que eles eram capazes de fornecer uma gama mais ampla de produtos alinhados com os requisitos deste estudo.

A seguir, detalharemos a pesquisa direta, serão apresentados os itens similares àqueles encontrados em lanchonetes.

O primeiro fornecedor dos itens com características similares aos da lanchonete, foi a lanchonete "O bom bocado", identificado pelo CNPJ: 25.141.359/0001-00. Este apresentou uma cesta de produtos no valor de R\$ 342,00 (trezentos e quarenta e dois reais). A cotação foi fornecida em 18 de março de 2025.

O segundo fornecedor, cujas características são semelhantes aos produtos de lanchonete deste estudo, foi o estabelecimento J P da Silva Conveniência, registrado sob o CNPJ nº 45.912.206/0001-26. Este apresentou uma cesta de produtos totalizando o valor de R\$ 323,00 (trezentos e vinte e três reais). A cotação foi entregue em 19 de março de 2025.

Já o terceiro fornecedor, com produtos similares aos oferecidos em lanchonetes neste levantamento, foi a lanchonete "Pão e Café", registrada sob o CNPJ: 50.091.001/0001-67. Esta apresentou uma cesta de produtos no valor de R\$ 234,00 (**duzentos e trinta e quatro reais**). A cotação foi entregue em 19 de março de 2025.

Com base nas descrições anteriores, é evidente que as propostas foram realizadas em 2025 e que as características dos objetos adquiridos correspondem às exigidas pelo setor requisitante. Portanto, é possível afirmar que este levantamento está em conformidade com as expectativas da Administração para a contratação.

6. Descrição da solução como um todo

Concessão de uso de espaço público edificado para alocação e instalação de cantina, com cobrança módica de aluguel, em troca de oferecer cardápio mínimo por um valor reduzido, além de comercializar lanches e refeições ao IFTO, seus estudantes, servidores, colaboradores e ao contingente considerável de pessoas que trafegam no Campus Araguatins do IFTO.

Denominação	Medida	Quantidade	Valor	Total
CONCESSÃO ADMINISTRATIVA (ONEROSA) DE ESPAÇO PÚBLICO EDIFICADO PARA ALOCAÇÃO E INSTALAÇÃO DE CANTINA PARA O CAMPUS ARAGUATINS DO IFTO, com oferta de cardápio mínimo especificado no Termo de Referência e as seguintes características: a) Área total: mede 61,42 m² dentro dos limites e confrontações: 7,40 m de frente, 8,30m de fundo.	Concessão	12	R \$ 400,00	R \$ 400,00

Nesse contexto o item configura Receita, pois será cobrado valor módico pela concessão administrativa de espaço edificado para alocação de cantina.

A cessão de imóvel da União é um instrumento jurídico que permite o uso de imóveis da União por entidades ou órgãos públicos. O objetivo é viabilizar projetos de interesse público. A cessão de imóvel da União é prevista nas seguintes leis:

- Decreto-Lei nº 9.760, de 1946
- Lei nº 9.636, de 1998
- Lei nº 11.481, de 2007

O espaço público a ser concedido se constitui de Bloco próprio para esta finalidade de área total, sendo de 61,42 m² a área destinada a serviços de terceiros. A prestação do serviço de cantina deverá ser realizada conforme detalhamento do Termo de Referência com alocação da mão de obra necessária ao perfeito cumprimento das obrigações da contratada, além do fornecimento de todos os materiais.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Item	Descrição Produto	Unidade Medida	Quantidade
1	Achocolatado	200ml	1
2	Água mineral (Sem gás)	500ml	1
3	Assado (Frango, presunto e queijo)	100g	1
4	Biscoito integral	160g	1
5	Barra de cereal	22g	1

6	Bolo Caseiro Sabor Diversos	80g	1
7	Bolo de Chocolate	100g	1
8	Café com Leite	200ml	1
9	Café Puro	150ml	1
10	Crepioça com queijo	100g	1
11	Crepioça recheada (carne ou frango)	120g	1
12	Cuscuz Recheado (Frango ou Carne de Sol)	100g	1
13	Empada Assada (Carne ou Frango)	100g	1
14	Iogurte	170g	1
15	Mangulão	80g	1
16	Mini Pizza	150g	1
17	Misto Quente	150g	1
18	Omelete com Queijo	100g	1
19	Panqueca de carne ou frango	100g	1
20	Pão de Queijo	100g	1
21	Pão Francês com Ovo	100g	1
22	Pastel de Carne ou Frango Assado	100g	1
23	Refrigerante Coca-Cola	2L	1
24	Refrigerante Coca-Cola Lata	350ml	1
25	Refrigerante Fanta Laranja Lata	350ml	1
26	Refrigerante Fanta Laranja pet	2L	1
27	Refrigerante Guaraná	2L	1
28	Refrigerante Guaraná Lata	350ml	1
29	Salgado Assado - Enroladinho de Queijo	80g	1
30	Salgado Assado - Esfirra	100g	1
31	Salgado Frito - Coxinha	85g	1
32	Salgado Frito - Pastel	85g	1
33	Salgado Frito - Quibe	85g	1
34	Salada de Fruta	200g	1
35	Sanduíche Natural (alface, tomate, cenoura ralada, frango, entre outros)	100g	1
36	Suco de Frutas Naturais	200ml	1
37	Suco Industrializado	200ml	1
38	Tapioca com queijo	80g	1
39	Tapioca Recheada (Frango ou Carne de Sol)	100g	1
40	Torta Salgada Recheada	100g	1

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 265,00

R\$ 265 (duzentos e sessenta e cinco reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A contratação detalhada no presente estudo deve ser indivisível, constituindo-se de um único item, com a obrigatoriedade de oferta do cardápio mínimo estabelecido pela Administração. Dessa forma, haverá uma única empresa adjudicatária, que prestará serviço de cantina de acordo com as regras estabelecidas. Esta aquisição diz respeito a bens ou serviços de natureza indivisível, ficando justificado o não parcelamento da solução.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependente com o objeto da contratação em referência no *Campus Araguatins*.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada com os instrumentos de planejamento institucional do Instituto Federal do Tocantins – IFTO, em especial com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2025–2029, no qual se destaca o **Objetivo Estratégico nº 02: “Oportunizar o acesso e proporcionar a permanência e o êxito estudantil”**.

A concessão administrativa onerosa de espaço público para instalação de lanchonete/cantina visa atender diretamente às necessidades da comunidade acadêmica, proporcionando melhores condições de permanência para discentes, servidores e colaboradores, sobretudo para aqueles envolvidos em cursos integrais ou que residem em municípios vizinhos, reforçando o compromisso institucional com a inclusão e permanência estudantil.

Adicionalmente, a contratação contribui com as metas previstas nos **Planos de Ação Anuais (PAA)** do campus, voltadas à melhoria da infraestrutura de suporte aos serviços educacionais, e se insere no escopo das ações estratégicas do planejamento local voltadas ao bem-estar acadêmico e institucional.

O fornecimento de alimentos por meio de uma cantina regulada e fiscalizada também promove condições sanitárias adequadas, conformidade com a legislação vigente e sustentabilidade ambiental, estando ainda alinhado com os princípios da economicidade, eficiência e atendimento ao interesse público, conforme preconizados pela **Lei nº 14.133/2021**.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Os principais resultados que se pretende alcançar com a contratação estão descritos abaixo:

- Possibilitar o atendimento à demanda de alimentação da comunidade acadêmica e demais usuários que acessam diariamente o Campus Araguatins do IFTO;
- Disponibilizar lanches saudáveis, ricos em nutrientes a fim de contribuir para uma alimentação equilibrada e redução da incidência de obesidade e outras doenças crônicas e degenerativas;
- Proporcionar um ambiente agradável e em perfeitas condições, com conforto, segurança sanitária e comodidade, para o consumo de lanches pelos alunos e servidores;
- Consolidar o compromisso social da cantina escolar na saúde da comunidade na qual se insere;

13. Providências a serem Adotadas

No caso específico desta contratação **não** haverá necessidade de adequação do ambiente deste órgão para implantação dos serviços deste estudo.

É de responsabilidade da concessionária a disponibilização de equipamentos, utensílios e mobiliários em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do Serviço de Lanchonete bem como materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para a perfeita execução dos serviços;

A Concessionária é responsável por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários para o início de funcionamento da cantina, bem como no decorrer da vigência contratual, com a estrita consulta e autorização e supervisão do IFTO - *Campus Araguatins*.

Deverá ser mantido rigoroso asseio, nas pessoas, nos utensílios, nas instalações e no local das Lanchonetes e Restaurantes;

Também promover diariamente, sem ônus para o IFTO - *Campus Araguatins*, 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. Manter limpos e conservados todos os espaços internos e externos de uso da concessão, inclusive as lixeiras.

É obrigatória a realização de dedetização e desratização do estabelecimento, no período previsto na legislação sanitária, sendo esta ação uma obrigação a expensas da CONCESSIONÁRIA.

É obrigatória a apresentação anual de alvará sanitário do estabelecimento.

Ademais, ficará a cargo da empresa concessionária, todas as custas com limpeza, manutenção, bem como a obrigatoriedade do cumprimento das determinações sanitárias e contratação de empresa especializada em limpeza de fossas e sumidouros, devido ao uso exclusivo do espaço destinado a Lanchonete.

Soma-se a área total da Lanchonete , com 61,42 m² (metros quadrados).

No que tange aos equipamentos e utensílios utilizados para preparação, conservação e distribuição dos alimentos, as mesas e cadeiras são de total responsabilidade da empresa concessionária, inclusive a higienização das áreas ocupadas por esses objetos, como área de convivência aos arredores da lanchonete.

A concessionária deve restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu, salvo os desgastes normais da ação do tempo e uso.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Quanto à aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais, a concessionária deverá fazer uso de utensílios reutilizáveis e descartáveis biodegradáveis, no que se aplicar, proceder o manejo e destinação adequada de resíduos e fazer uso de boas práticas de higiene e sustentabilidade.

Concernente à ocupação do espaço público poderá ocorrer avarias ou danos em decorrência da utilização do ambiente. Tais situações serão previstas em Edital e Contrato, com responsabilização da concessionária por reparos e consertos que se fizerem necessários, devolução do imóvel nas condições de recebimento, bem como todas medidas para segurança, proteção e conservação do bem público

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação de empresa para fornecer lanches, mediante a concessão de espaço físico mostra-se viável tecnicamente. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação da solução pretendida.

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](#).

JECIVAN BARBOSA RODRIGUES

Membro da comissão de contratação

ANA MARIA LEAL

Membro da comissão de contratação

JOSE FERREIRA LIMA

Membro da comissão de contratação