

Estudo Técnico Preliminar 82/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 64040.009963/2023-07

2. OBJETO

2.1 O estudo da presente licitação é a aquisição de material copa e cozinha para o setor de abastecimento do 25º Batalhão de Caçadores em Teresina-PI;

2.2 Legislação : Lei 14.133 de 1º de julho de 2021, Decreto 11.462 de 31 de março de 2023 e IN nº 58, de 08 de agosto de 2022.

3. Descrição da necessidade

3.1 A necessidade de aquisição de material de copa e cozinha do setor de abastecimento do 25º Batalhão de Caçadores, dá-se pelos seguintes motivos:

- a. Possibilitar ao 25º BC dar suporte na preparação das refeições dos militares do Batalhão, visando as atividades diárias, reuniões administrativas, cursos, estágios, seminários, simpósios, palestras, conferências e apoio a outras Organizações Militares.
- b. Permitir que a realização das atividades dos militares do Setor de Abastecimento sejam desempenhadas em ambiente de condições ideais de funcionamento de cozinha industrial e suas áreas afins, depósitos e refeitórios, de modo a proporcionar uma boa alimentação da tropa do 25º BC
- c. Suprir a necessidade de eventual material de copa e cozinha do rancho importante nas atividades básicas do abastecimento do 25º BC.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Abastecimento	FELIPE GABRIEL CUNHA OLIVEIRA

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

- 5.1 Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
- 5.1.1 Ter condições para entregar o material do pregão, conforme o aceite da carona pelo fornecedor;
 - 5.1.2 Trata-se da aquisição de material copa e cozinha de rancho para o 25º Batalhão de Caçadores mediante adesão a Ata de pregão com aceite do fornecedor e da UASG responsável pelo pregão, em sua forma eletrônica;
 - 5.1.3 O Contratante tem a obrigação de verificar o estado de conservação, manutenção do material entregue;
 - 5.1.4 Notificar a CONTRATADA, para corrigir defeitos ou irregularidades verificadas na entrega do objeto, caso necessário;

5.1.5 Proibir que pessoas não autorizadas pela CONTRATADA, sob qualquer pretexto, efetuem intervenção técnica nos equipamentos objeto do contrato.

5.1.6 Efetuar os pagamentos mediante comprovação de entrega do material, dentro dos prazos e vencimentos estabelecidos.

5.1.7 Proceder às advertências, multas e atos legais pelo descumprimento parcial ou total dos termos deste contrato;

5.1.8 A CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada sem que tenha sido previamente autorizada;

5.1.9 A CONTRATANTE reserva-se o direito de exercer, quando lhe convier, a CONTRATADA sobre a entrega do objeto contratado e, ainda, aplicar multas ou rescindir o Contrato, caso a empresa descumpra as cláusulas estabelecidas no mesmo;

5.1.10 Forneçam os materiais de primeira linha, mão de obra qualificada e na quantidade necessária, todas as ferramentas e equipamentos necessários à execução dos trabalhos e que atendam aos prazos demarcados no cronograma da manutenção;

5.1.11 Poderá ser utilizado material/peça de qualidade superior ao substituído, notadamente nos casos em que se fizer necessário à melhoria na qualidade de funcionamento ou falta de peça/material originais no mercado, observados os aspectos técnicos de compatibilidade, segurança e normatização;

5.1.12 Manter a frente dos serviços, um profissional especializado tecnicamente, capaz de responsabilizar-se pela direção dos produtos entregues da CONTRATADA e representá-la perante a empresa, devendo o mesmo estar em condições de prestar quaisquer esclarecimentos a respeito dos materiais entregues;

5.1.13 Obedecer rigorosamente aos prazos das ordens de fornecimento estabelecidos pela CONTRATANTE, devendo entregar os mesmos na data máxima estabelecida;

5.1.14 Cumprir todas as exigências da CONTRATANTE, especialmente aquelas relativas a prazos de execução, conclusão e entrega de material de responsabilidade da CONTRATADA;

5.1.15 Zelar pela área do CONTRATANTE onde será entregue o material, respondendo por irregularidades que nela ocorrerem durante a execução dos mesmos, inclusive por desvios por parte do pessoal da CONTRATADA e/ou terceiros;

5.1.16 Responsabilizar-se por qualquer dano causado ao patrimônio do CONTRATANTE, ou de terceiros em função de ação ou omissão de seus técnicos quando em realização de entrega do material, isentando a CONTRATANTE de qualquer ônus ou ação judicial;

5.1.17 Responsabilizar-se pelo fiel cumprimento de todas as disposições e acordos relativos à legislação social e trabalhista em vigor, particularmente no que se refere ao pessoal alocado na entrega do objeto do contrato;

5.1.18 Efetuar o pagamento de todos os impostos, taxas e demais obrigações fiscais incidentes ou que vierem a incidir sobre o objeto do contrato, até o Recebimento Definitivo do material;

5.2 Quanto à assistência técnica:

5.2.1 Prestar serviços de assistência técnica visando à melhoria do funcionamento dos equipamentos, propondo soluções que venham aperfeiçoar o seu uso.

5.3 Quanto aos equipamentos, ferramentas:

5.3.1 Utilizar equipamentos, ferramentas e instrumentos adequados, necessários e suficientes à boa entrega dos materiais sob sua responsabilidade, os quais deverão oferecer o máximo de segurança no que se refere à prevenção de acidentes e de danos que possam ocasionar à CONTRATANTE ou a terceiros.

5.4 Quanto à comunicação com a CONTRATANTE:

5.4.1 Estabelecer um sistema de comunicação eficiente com a CONTRATANTE (telefone, celular, fax, internet, e-mail, endereço da empresa e outros) para atendimento, principalmente, em eventuais emergências que ocorram fora do horário de expediente normal (à noite, finais de semana e feriados).

5.4.3 A equipe técnica, sempre, que convocada, deverá apresentar-se portando crachá onde conste identificada a empresa contratada, a foto, o nome e número da carteira de identidade do funcionário;

5.5 Quanto à segurança, higiene e medicina do trabalho:

- 5.5.1 Respeitar e fazer com que seu pessoal respeite a Legislação de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho;
- 5.5.2 Manter seus empregados uniformizados, sendo estes identificados pelo logotipo da CONTRATADA nos uniformes, portando EPI's necessários;
- 5.5.3 A CONTRATADA deverá manter as áreas de serviço devidamente limpas e em ordem durante o andamento da entrega do material. Uma vez finalizado a entrega, removerá as sobras de materiais inúteis deixados no local próprio, a CONTRATADA, procederá à remoção de todo o equipamento que lhe pertencer, deixará o local completamente limpo e desimpedido de elementos que foram usados durante a entrega dos materiais;
- 5.5.4 A Contratada deverá estocar e armazenar os materiais de forma a não prejudicar o trânsito de pessoas e a circulação de material;
- 5.5.5 Caberão à Contratada todas as providências e obrigações estabelecidas em legislações específicas de acidentes de trabalho.

6. Levantamento de Mercado

6.1 Em cumprimento ao que prescreve o Art. 82, Lei14.133, de 1º de abril de 2021, foi realizada pesquisa de preços, pelo site painel de preços do Governo Federal, conforme os critérios previstos na IN 65/2021, estando compatível com o valor de mercado, conforme mapa de preços em anexo,

7. Descrição da solução como um todo

7.1 A contratação será realizada por meio do processo licitatório, via REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO na forma ELETRÔNICA, do tipo menor preço, observando os dispositivos legais, inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 9º, inciso IV da IN 58/2022. Assim, a aquisição de material copa e cozinha de rancho 25º Batalhão de Caçadores em Teresina-PI, conforme quantitativo constante no DIEx de Aquisição e relatório de Pesquisa de Preços.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1. A quantidade estabelecida para a aquisição está elucidada conforme tabela abaixo:

ITEM DO PREGÃO	ESPECIFICAÇÃO /DESCRIÇÃO	CÓDIGO DO MATERIAL	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	PREÇO UNIÁRIO	PREÇO TOTAL (R\$)
1	Abridor de latas industrial, confeccionado em aço, 5 cm de altura, 5,1 cm de largura, 20,3 cm de comprimento e 224gr de peso.	276686	UNIDADE	40	17,80	712,00
2	Açucareiro, material aço inoxidável, capacidade 350g, características adicionais com tampa e colher em aço inoxidável	248997	UNIDADE	50	33,14	1.657,00

3	Forma fabricada em alumínio, no formato redonda, com tubo fechado. nº 28 em Alumínio 4,5 lts	450203	UNIDADE	30	70,34	2.110,20
4	Forma p Pão 30 cm Antiaderente de alumínio	455509	UNIDADE	30	38,25	1.147,50
5	Assadeira De Pão Doce lisa Alumínio 58X70 x 7,5 cm, espessura 0,6 cm	341438	UNIDADE	30	193,05	5.791,50
6	Assadeira oval de vidro , resisente a choque térmico, para uso em forno até 300° , micro-ondas e freezer, capacidade 4000 ml, medindo 39 x 27 x 6 cm, peso 1.400 kg	247687	UNIDADE	30	84,08	2.522,40
7	Assadeira oval de vidro , resisente a choque térmico, para uso em forno até 300° , micro-ondas e freezer, capacidade 2400 ml, medindo 30,2 x 21,2 x 6,3 cm, peso 1,04 kg	285692	UNIDADE	30	56,82	1704,60
8	Pá culinária de polietileno com 100 cm de comprimento	355673	UNIDADE	20	183,14	3.662,80
9	Rolo de massa 35 cm em polietileno Profissional, com 7 cm de diâmetro	450225	UNIDADE	20	175,30	3.506,00
10	Prato de mesa branco raso porcelana medindo 30cm de diâmetro	304000	UNIDADE	500	18,03	9.015,00

11	Prato de mesa branco fundo porcelana medindo 27cm de diâmetro	443823	UNIDADE	500	18,95	9.475,00
12	Prato de sobremesa raso, oitavado e branco. Material: Louça (cerâmica) Medidas: 190 x 25 x 20 mm (diâm x alt x borda)	311418	UNIDADE	500	14,93	7.465,00
13	Bandeja antiderrapante redonda – 40 cm composição / material: aço- inox / dimensões Aproximadas do produto em cm (comp. X larg. X alt.):40 x 40 x 2	440181	UNIDADE	40	42,78	1.711,20
14	Bandeja oval em inox, comprimento 25 cm, largura 16 cm .	440162	UNIDADE	40	143,05	5.722,00
15	Bandeja de polietileno para armazenagem e transporte de ovos, para no mínimo 30 unidades, na cor branca.	465657	UNIDADE	200	17,55	3.510,00
16	Batedor tipo pera (fuet) 40 cm	278018	UNIDADE	20	19,82	396,40
17	Cortador de legumes doméstico tripé, 39 cm de altura, 12 cm de largura, peso de 1kg e lâmina em aço inóx	334043	UNIDADE	20	103,47	2.069,40

18	Mandolin, indicado para cortar ingredientes. Base e Lâminas em Aço inoxidável, com haste para inclinação e base antiderrapante, Botão para fixação das lâminas ao corpo do Mandolin, Suporte para o armazenamento das lâminas, Protetor de mãos. Características: 5 (cinco) posições. Dimensões: - Comprimento: 42cm, - Largura: 13cm, - Altura máxima em 1 (um) dos lados: 11cm. - Regulagem de cortes: 1,5 cm; 2,5 cm; 3,5cm; 3,5 cm e 7cm. Opções de lâminas: 1,5 mm, 2,5 mm, 3,5mm e 7mm.	261597	UNIDADE	20	193,79	3.875,80
19	Cuba Gastronômica Aço Inox com Tampa dimensões 53x33x15,1 cm, capacidade 20 L	449392	UNIDADE	40	134,40	5.376,00
20	Cuba Gastronômica Aço Inox com Tampa dimensões 32,5 x26, 5x10 cm, capacidade 7 L	404560	UNIDADE	40	88,48	3.539,20
21	CANECÃO, em alumínio Nº 22- Hotel Cabo em Baquelite Medidas:220x220x3mm (DxAxE) Capacidade: 7,5 litros	450202	UNIDADE	20	63,70	1.274,00

22	Caçarola alumínio com alça e tampa 20 L	286244	UNIDADE	20	142,00	2.840,00
23	Caçarola alumínio com alça e tampa 60 L	319838	UNIDADE	10	411,99	4.119,90
24	Caixa plástica reforçada para uso de açougues, com tampa, cor branca c/ 60 l	486192	UNIDADE	40	153,07	6.122,80
25	Caixa plástica reforçada, para acondicionamento de hortifrutigranjeiros, tipo vazada, capacidade 49 l	378079	UNIDADE	60	42,34	2.540,40
26	Caldeirão inox com alça e tampa 50 litros	304597	UNIDADE	10	348,29	3.482,90
27	Caldeirão inox com alça e tampa 70 litros	430195	UNIDADE	5	761,42	3.807,10
28	colher de mesa, em inox, com espessura mínima de 1,00 mm e comprimento mínimo de 19 cm, com cabo inox	240321	UNIDADE	800	4,07	3.256,00
29	Colher, corpo aço inoxidável, material cabo aço inoxidável, tipo sobremesa, características adicionais lisa e polida com 1,50 mm de espessura, comprimento 18 cm	240323	UNIDADE	800	3,49	2.792,00

30	Colher de café em aço inoxidável Medidas: 10 x 2 x 0,15 cm	343645	UNIDADE	400	2,09	836,00
31	Colher bailarina inox para mexer suco 30cm	240323	UNIDADE	50	21,01	1.050,50
32	Concha profissional em aço inox 20cm, Diâmetro da concha: 6cm	334586	UNIDADE	40	46,02	1.840,80
33	Xicara de porcelana 90 ml, cor branca	249875	UNIDADE	400	42,04	16.816,00
34	Xícara de café porcelana 30 ml, cor branca	249875	UNIDADE	200	15,47	3.094,00
35	Faca de mesa material corpo aço inoxidável, material cabo aço inoxidável, características adicionais, lisa e polida; comprimento 23 cm e espessura 3 mm a, material corpo aço inoxidável, material cabo de aço inoxidável, características adicionais lisa e polida	219009	UNIDADE	400	3,98	1.592,00
36	Garfo de mesa, confeccionado totalmente em aço inox, espessura mínima: 1,8 mm, altura mínima: 20,3 cm	387763	UNIDADE	400	3,53	1.412,00

37	Tigela, material: porcelana, capacidade: 300 ml, características adicionais: lisa, sem tampa e sem alças, uso: copa, cozinha	483951	UNIDADE	200	25,14	5.028,00
38	Copo de vidro, capacidade 300 ml, diâmetro boca 65 mm, altura 130 mm, cor incolor, tipo uso água /suco/refrigerante, apresentação superfície lisa e parede grossa, transmitância	378011	UNIDADE	800	6,99	5.592,00
39	Escorredor, material alumínio, diâmetro 60 cm, capacidade 50 L, aplicação Macarrão, características adicionais alças reforçadas e tipo hotel	485587	UNIDADE	20	292,78	5.855,60
40	Escumadeira de servir aço inox. espumadeira, material corpo: aço inoxidável, material cabo: aço inoxidável, tamanho: 35 cm, características adicionais: 12 cm diâmetro.	482851	UNIDADE	40	13,33	533,20
41	Espátula curva 60mm, tamanho total: 256mm lâmina: 141mm largura: 60mm espessura: 1,20 mm cabo polietileno lâmina em aço inox aisi 420, temperada e revenida linha profissional	409371	UNIDADE	40	17,94	717,60

42	Espatula para pizza inóx comprimento 23 cm	449206	UNIDADE	20	20,41	408,20
43	Espremedor de Limão em Aço Inox sem Soldas 20 X 6 CM	357202	UNIDADE	20	28,53	570,60
44	Faca, material lâmina aço inoxidável, material cabo poliuretano, tamanho 10", aplicação copa, tipo peixeira	282595	UNIDADE	80	37,32	2.985,60
45	Faca para corte de carnes - 12" em aço inoxidável, resistente, lisa, amolada, com cabo em material plástico de cor branca, livre de emendas, isenta de odor e resíduos tóxicos. com dimensões aproximadas de 6 cm de largura, 2 cm de altura e 45 cm de comprimento. adequado para o corte de carnes	240317	UNIDADE	80	63,31	5.064,80
46	Faca, material lâmina: aço inoxidável, material cabo: poliuretano, tamanho: 5 pol., aplicação: copa, tipo: peixeira	482919	UNIDADE	50	11,09	554,50
	Luva de alta temperatura feito de tecido Kevlar de					

47	reflexão de calor como uma camada exterior e com forro de tecido de lã, resistente ao calor elevado, proteção contra queimadura térmica em torno de calor extremo (apenas calor seco), o forro de lã permite um excelente isolamento térmico, protegem as mãos contra queimaduras graves, mantendo- os frescos e confortáveis. São resistentes ao calor, proporcionam excelente isolamento e eles são perfeitos para a manipulação de itens ásperos e afiados. Esta luva de forno é ideal para painéis quentes, bandejas, instrumentos e fornos, para oferecer segurança superior em seu ambiente de trabalho.	232378	UNIDADE	40	140,23	5.609,20
48	Luva de segurança de malha de aço, de cinco dedos, confeccionada em elos de aço inox cromo-níquel, fechamento ajustável através de presilhas metálicas e botões metálicos de pressão no punho. luva confeccionada em aço inoxidável cromoníquel, atóxico de alta resistência. Maior espessura de	283938	UNID	10	339,00	3.390,00

	elo do mercado, 0,55 mm, para proteção do usuário contra cortantes nas atividades de desossa e recortes de bovinos, suínos, avícolas, evisceração e manuseio de pescado. Tamanhos: G					
49	Manteigueira, material aço inoxidável, formato retangular, Dimensões: 5x12x20 cm (A x L x C), características adicionais com tampa.	424292	UNIDADE	40	49,30	1.972,00
50	Selador de marmitta de alumínio nº 7,8 e 9	465668	UNIDADE	10	156,69	1.566,90
51	Jarra para suco de inox com alça e tampa, capacidade de 2 l.	353472	UNIDADE	60	85,48	5.128,80
52	Jarra de vidro de 2l com alça de cor transparente	297135	UNIDADE	60	65,80	3.948,00
53	Frigideira, material: alumínio, tipo:funda, diâmetro:50 cm, revestimento: antiaderente, aplicação: copa e cozinha (produto ofertado apresenta 45cm)	378180	UNIDADE	30	262,81	7.884,30
54	Galheteiro. Características adicionais: cinco peças, fabricado em aço inox e em vidro liso, incolor, transparente e alto brilho, tampa em aço	372025	UNIDADE	40	84,08	3.363,20

	inox, suporte com encaixe para as demais peças. Dimensões mínimas do suporte: 26 cm (c) x 6 cm (l) x 15 cm (a). Capacidade mínimas dos vidros para azeite e vinagre: 150 ml. Capacidade mínimas do vidro para sal e pimenta: 50 ml..					
55	Garrafa térmica em aço inox, ampola interna inquebrável, capacidade 3 litros.	455619	UNIDADE	20	205,38	4.107,60
56	Garrafa térmica plástica 1,5 l cor preta	231531	UNIDADE	20	64,79	1.295,80
57	Garrafa Térmica Botijão Água 5 Litros Com Torneira Tripé cor azul ou vermelha	334033	UNIDADE	30	85,32	2.559,60
58	Pegador multiuso - inox - 30cm. Totalmente em aço inox polido de primeira qualidade.	464896	UNIDADE	80	32,15	2.572,00
59	Pegador de Gelo aço Inox comprimento de 18 cm	402225	UNIDADE	50	15,30	765,00
60	Sousplat inox redondo 33cm	466017	UNIDADE	60	35,50	2.130,00

61	Taça de vidro para água, parede sem deformações, base redonda, borda arredondada com polimento anticortante, capacidade 180ml, dimensões aproximadas 9,5 x 6,5 cm (AxL).	364818	UNIDADE	500	9,87	4.935,00
62	Taça sm buffet para vinho, 260ml, material vidro incolor, altura: 15,3 cm, largura: 7,6, comprimento: 7,6.	467432	UNIDADE	500	10,96	5.480,00
63	Taça Paulista De Vidro Para Sobremesa 400ml	243010	UNIDADE	400	14,61	5.844,00
64	Taça sobremesa com pedestal, tudo em aço inox, medidas Diâmetro 9 cm e capacidade 150 ml.	243011	UNIDADE	400	8,48	3.392,00
TOTAL						225.098,90

9. Estimativa do Valor da Contratação

9.1. O valor estimado para aquisição a ser contratado é de R\$ 225.098,90 (duzentos e vinte e cinco mil, noventa e oito reais e noventa centavos).

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1. Considerando a natureza da aquisição, entende-se que não é possível o parcelamento da solução, de acordo com o apresentado neste documento, não sendo divisível. Para embasar esta decisão, foram consideradas a viabilidade técnica e econômica, eventuais perdas, aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1. A aquisição do material faz-se essencial em virtude das atividades desempenhadas em ambiente de cozinha e suas áreas afins, depósitos, refeitórios. Tendo em vista que são atividades inerentes ao setor de abastecimento desempenhadas pelos militares do 25º BC de modo a manter a alimentação da tropa, respeitando a qualidade de vida dos militares em um ambiente de condições ideais de funcionamento e garantindo a saúde e bem estar dos militares do 25º BC.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1. Tendo em vista que o 25º BC tem um efetivo de aproximadamente 642 militares, foi realizado um planejamento da necessidade de aquisição de materiais de copa, cozinha e uniforme do setor de abastecimento, de modo a permitir a realização das atividades dos militares do Setor de Abastecimento em ambiente de condições ideais de funcionamento de cozinha industrial e suas áreas afins, depósitos e refeitórios, propiciando uma boa alimentação da tropa do 25º BC.

13. Resultados Pretendidos

13.1 Garantir o bom funcionamento das atividades prestadas pelo setor de abastecimento 25ºBC, com a aquisição de material de copa, cozinha do setor de abastecimento dando suporte na preparação das refeições diárias, alimentações em reuniões administrativas, cursos, estágios, seminários, simpósios, palestras, conferências e apoiando outras Organizações Militares;

13.2 Atender as necessidades do Setor de Abastecimento do batalhão;

13.3 Almeja a aquisição de materiais que atendam além dos requisitos técnicos específicos solicitados, como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros da administração pública;

13.4 Suprir a necessidade de eventual material de consumo do rancho importante nas atividades básicas do abastecimento do 25º BC.

14. Providências a serem Adotadas

14.1. Para a contratação pretendida não serão necessárias adequações no ambiente interno.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1 Os órgãos contratados deverão adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços e fornecimento de produtos, quando couber:

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

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

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

15.1.4 Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários;

15.1.5 Observar em todas as fases do procedimento licitatório as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, prevendo, inclusive, as recomendações quanto à responsabilidade do fornecedor pelo recolhimento e descarte do material bem como a apresentação de documentos físicos, copiados ou impressos, preferencialmente através de papel reciclado, e de forma a não frustrar a competitividade.

15.2. O Decreto Federal nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010, cita no art. 18 que os fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes dos produtos e embalagens, deverão estruturar e implementar sistemas de logística reversa, mediante o retorno dos produtos e embalagens após o uso pelo consumidor, ficando estes responsáveis pela realização da Logística Reversa. Essa UASG 160204 Estudo Técnico Preliminar 63/2021 6 de 7 Logística é um instrumento de desenvolvimento econômico e social caracterizado pelo conjunto de ações, procedimentos e meios destinados a viabilizar a coleta e a restituição dos resíduos sólidos ao setor empresarial, para reaproveitamento, em seu ciclo ou em outros ciclos produtivos, ou outra destinação final ambientalmente adequada (caso houver).

15.3. A Contratada deverá retornar as embalagens vazias ao seu estabelecimento operacional logo após o seu uso, para inutilização e descarte, sendo de sua inteira responsabilidade a retirada desses materiais conforme previsto na legislação e normas ambientais para o tratamento, armazenamento, transporte e destinação do lixo ou resíduos hospitalares para os materiais compatíveis com o objeto desta licitação.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas informações levantadas ao longo dos estudos técnicos preliminares, a equipe de planejamento declara que a contratação é viável, tendo em vista a importância da aquisição de material de copa e cozinha de modo a auxiliar o setor de abastecimento responsável pela alimentação dos militares do 25º BC

17. Responsáveis

Despacho: Viável para aquisição de materiais de copa e cozinha

LUIS GONZAGA DE SOUSA JUNIOR – 1º SGT
AUXILIAR DO SETOR DE APROVISIONAMENTO

Despacho: Viável para aquisição de materiais de copa e cozinha

ONALDO ROGERIO DE CARVALHO BERTI – MAJ
FISCAL ADMINISTRATIVO DO 25º BC

Despacho: Viável para aquisição de materiais de copa e cozinha

SERGIO ROBERTO ROSAS TARABOSSO - TEN CEL
ORDENADOR DE DESPESAS DO 25º BC