



CIMCERO - CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DA REGIÃO CENTRO LESTE DO ESTADO DE RONDÔNIA

CNPJ nº. 02.049.227/0001-57

R. Padre Adolfo Rhol, nº. 1346, Bairro Casa Preta, Ji-Paraná - RO, CEP 76.907-554
contato (69) 3423-0401 / e-mail: protocolo@cimcero.ro.gov.br / site: <https://cimcero.ro.gov.br>

Estudo Técnico Preliminar
Portaria Nº. 0194/CIMCERO2024.

1- Informações Básicas

Processo eletrônico nº 1-219/2025.

2 - Descrição da necessidade (Art. 18, § 1º, I, Lei Federal nº 14.133/2021).

Aquisição de aparelho de ar-condicionado e buffet para instalação na cozinha para atender as necessidades da Casa de Apoio do CIMCERO em conformidade com [DFD - Documento de Formalização da Demanda 219 de 29/05/2025 \(ID 78065\)](#).

Considerando Notificação da Vigilância Sanitária e Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional. Considerando o **relatório técnico emitido em 27/05/2025** que atesta a **inviabilidade de reparo do aparelho de ar-condicionado instalado na Cozinha da casa de apoio**, devido à **corrosão severa no sistema de refrigeração**, torna-se necessária a **contratação de empresa especializada para o fornecimento e instalação de novo equipamento**, com capacidade compatível com a carga térmica do ambiente.

A aquisição é **imprescindível** e se justifica pelos seguintes motivos:

Irrecuperabilidade do equipamento atual, que se encontra totalmente inutilizado, conforme diagnóstico técnico, não sendo possível seu reaproveitamento ou manutenção;

Prejuízo ao conforto térmico e à salubridade do ambiente, afetando diretamente as condições de trabalho dos servidores e a qualidade do atendimento ao público;

Risco à integridade de equipamentos e insumos sensíveis ao calor, comprometendo a eficiência operacional da cozinha;

Inexistência de alternativa de climatização ou unidade reserva que atenda às necessidades técnicas e estruturais do local.

Paralelamente, a **estrutura física da cozinha também apresenta comprometimento funcional**, em razão da **danificação do balcão de apoio atualmente utilizado para sustentar as cubas de preparo e higienização de alimentos**. A estrutura, deteriorada, **não oferece a sustentação necessária**, o que representa **risco de acidentes e dificulta o trabalho rotineiro da equipe**, além de contrariar as boas práticas de manipulação de alimentos exigidas pelas normas sanitárias.

Além dos problemas estruturais, a **ausência de um mobiliário adequado impacta diretamente na organização, no armazenamento de utensílios e na eficiência dos serviços**, prejudicando o fluxo operacional e a segurança alimentar.

Diante disso, a substituição do balcão por um **buffet combinado quente/frio, com estrutura resistente e funcional**, é medida indispensável para:

- Restabelecer as condições adequadas de trabalho;
- Garantir a conservação térmica dos alimentos;
- Promover a organização dos serviços de alimentação;
- Atender aos **critérios de higiene, segurança e qualidade** preconizados pela legislação sanitária vigente.

Portanto, a **aquisição dos novos equipamentos de climatização e do buffet combinado quente/frio é justificada como ação emergencial e necessária** para assegurar a **continuidade das atividades**

institucionais, a segurança dos trabalhadores, o bem-estar dos usuários e a qualidade dos serviços alimentares prestados na cozinha da casa de apoio.

3 - Área requisitante

Dep. Solicitante	Responsável
Diretora da Casa de Apoio	Rosane Rodrigues Barboza

4 - Descrição dos Requisitos da Contratação (Art. 18, II, Lei Federal n.º 14.133/2021).

A presente contratação tem por objeto o **fornecimento de 02 (dois) aparelhos de ar-condicionado tipo Split**, serviço de instalação, **fornecimento e instalação de 01 (um) buffet combinado quente/frio**, **i bandejas adicionais**, visando atender às necessidades operacionais da cozinha da casa de apoio.

Requisitos Gerais

Estado de conservação: Todos os equipamentos deverão ser **novos, de primeiro uso**, sem sinais de avarias, defeitos ou desgaste, devidamente embalados e com selo de garantia do fabricante.

Entrega: A entrega deverá ser realizada **na Casa de Apoio - Av. Gov. Jorge Teixeira, 1239 - São Cristóvão, Porto Velho - RO, 76804-017**, no prazo e condições estabelecidas em contrato, acompanhada de termo de recebimento e conferência técnica.

Manual de instruções: Todos os equipamentos deverão ser entregues com **manual de operação em língua portuguesa**, contendo orientações de instalação, uso, limpeza e manutenção., caso solicitado, a contratada deverá **prestar orientações básicas de funcionamento** dos equipamentos aos servidores designados, especialmente no caso do buffet térmico.

Garantia: Os bens deverão ter **garantia mínima de 12 (doze) meses**, contados a partir do recebimento definitivo, abrangendo assistência técnica e substituição de peças defeituosas, sem ônus para a Administração.

Instalação: Para o ar-condicionado, o fornecimento poderá ocorrer de forma independente da instalação. O serviço de instalação, este deverá incluir todos os materiais, ferramentas e mão de obra necessários, com execução por **profissional qualificado e autorizado**, observando normas técnicas de segurança.

Condições de pagamento: O pagamento será condicionado à entrega efetiva e à verificação do funcionamento adequado dos bens, mediante emissão de nota fiscal e atestado de recebimento.

Requisitos Legais

A contratação deve atender às disposições legais aplicáveis, incluindo:

Normas Técnicas: Todos os produtos e serviços deverão estar em **conformidade com as normas da ABNT** (Associação Brasileira de Normas Técnicas) aplicáveis, especialmente:

NBR 16401 (Instalações de ar-condicionado)

NBR NM 60335 (Segurança de eletrodomésticos)

NBR 14518 (Refrigeração comercial)

Segurança elétrica: Os equipamentos elétricos devem possuir **certificação do INMETRO**, atendendo aos requisitos de segurança e desempenho energético exigidos pela legislação brasileira.

Relações trabalhistas: A empresa contratada deverá estar em **conformidade com a legislação trabalhista e previdenciária**, responsabilizando-se integralmente pelos encargos de seus empregados.

Responsabilidade técnica: Sempre que houver necessidade de instalação, deverá ser apresentado o **registro de responsabilidade técnica (RRT ou ART)** por profissional habilitado, especialmente nos casos de climatização.

Licenças e autorizações: A contratada deverá possuir todas as licenças exigidas para fornecimento e/ou instalação dos produtos, incluindo **CNPJ regularizado, e situação fiscal compatível com contratação pública**.

Descarte adequado: Quando aplicável, a substituição de equipamentos danificados deverá prever o **descarte ambientalmente correto** dos itens inservíveis, em conformidade com a **Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010)**.

Requisitos de Sustentabilidade

Eficiência energética: Os equipamentos de climatização deverão possuir **classificação mínima "A" de eficiência energética**, segundo o Programa Brasileiro de Etiquetagem (INMETRO/Procel), promovendo menor consumo de energia elétrica.

Gases refrigerantes ecológicos: Os aparelhos de ar-condicionado e o sistema de refrigeração do buffet devem utilizar **gases não agressivos à camada de ozônio** (como R-410A, R-134a ou similares), em conformidade com as diretrizes do **Protocolo de Montreal**.

Materiais duráveis e recicláveis: A estrutura dos equipamentos (principalmente o buffet térmico) deverá ser composta preferencialmente de **materiais duráveis, inoxidáveis e recicláveis**, como aço inox e vidro temperado.

Baixo impacto ambiental: Os fornecedores deverão demonstrar boas práticas ambientais, evitando o uso de substâncias tóxicas, materiais de origem florestal ilegal ou processos que gerem impactos ambientais significativos.

Embalagens sustentáveis: Dar preferência ao uso de **embalagens recicláveis ou reutilizáveis**, reduzindo o volume de resíduos descartados.

4. Requisitos da Contratação

A contratação deve seguir critérios que garantam **qualidade, economicidade e conformidade técnica**:

Forma de Aquisição: Considerando a urgência será realizado a Dispensa de Licitação.

Garantia: Mínimo de **12 meses** contra defeitos de fabricação.

Prazo de Entrega: O fornecedor deve entregar dentro no prazo máximo de 5 dias úteis após recebimento da nota de empenho ou outro documento equivalente.

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II da Lei n.º 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de **MENOR PREÇO ITEM**.

5 - Levantamento de Mercado (Art. 18, § 1º, V, Lei Federal n.º 14.133/2021).

Levantamento de mercado para a aquisição de 02 (dois) aparelhos de ar-condicionado de 30.000 BTUs e 01 (um) buffet combinado quente/frio e bandejas adicionais, destinados à melhoria das condições estruturais e operacionais da **Cozinha da Casa de Apoio do CIMCERO**.

A aquisição dos aparelhos de ar-condicionado decorre da necessidade de restabelecer condições adequadas de conforto térmico e salubridade no ambiente de preparo de alimentos, conforme relatório técnico emitido, que aponta a **inviabilidade de conserto dos equipamentos anteriormente instalados**, em decorrência de corrosão irreversível no sistema de refrigeração. Já o buffet quente/frio visa substituir estrutura danificada que atualmente **não oferece condições seguras e higiênicas para o armazenamento e distribuição de alimentos**, conforme as **normas sanitárias vigentes**.

O objetivo do levantamento de mercado é identificar **as melhores condições comerciais** para a aquisição dos equipamentos, considerando aspectos como **preço médio praticado, qualidade técnica, garantia e eficiência energética**, garantindo assim **economicidade, eficiência e segurança** na contratação.

As aquisições pretendidas referem-se a itens amplamente ofertados no mercado, com grande diversidade de marcas e modelos, especialmente nas áreas de refrigeração comercial e equipamentos para cozinhas industriais. Foram identificadas diversas contratações similares realizadas por órgãos públicos em portais de compras eletrônicas, como o Compras.gov.br, onde se verificou que não há **metodologias ou tecnologias mais eficazes** do que aquelas especificadas neste processo. O uso de aparelhos com **gás ecológico e classificação A de eficiência energética**, bem como a adoção de buffets com estrutura em **aço inoxidável e compartimentos GN modulares**, são soluções consolidadas e adequadas às demandas da instituição.

As exigências técnicas a serem apresentadas para fins de contratação são **proporcionais à necessidade do serviço público**, compatíveis com as práticas do mercado e **não apresentam restrições indevidas à competição**, conforme demonstrado pela ampla oferta de fornecedores e equipamentos similares em lojas especializadas, distribuidores de climatização e fabricantes de equipamentos de cozinha industrial. O mercado conta com ampla disponibilidade dos itens pretendidos, inclusive em sistemas de registro de preços e pregões eletrônicos recentes.

Dessa forma, a realização do levantamento de mercado e a subsequente aquisição dos equipamentos em questão são justificadas como medidas necessárias para assegurar **condições salubres de trabalho**

aos servidores, a qualidade no serviço de alimentação fornecido e a preservação dos equipamentos e insumos utilizados na cozinha institucional. A medida contribuirá, ainda, para a **continuidade e melhoria dos serviços prestados aos usuários da Casa de Apoio do CIMCERO**, com observância aos princípios da legalidade, eficiência e economicidade na administração pública.

Os itens que integram o objeto deste estudo trata-se de **BENS COMUM**, continuado, em consonância ao que dispõe os incisos XIII e XVII art. 6º da Lei 14.133/21, qual seja, bens "cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado".

6 - Descrição da solução como um todo (Art. 18, § 1º, VII, Lei Federal n.º 14.133/2021).

A presente solução visa atender às necessidades estruturais e operacionais da **Cozinha da Casa de Apoio do CIMCERO**, por meio da aquisição e instalação de **02 (dois) aparelhos de ar-condicionado tipo Split com capacidade de 30.000 BTUs cada** e de **01 (um) buffet combinado quente/frio e bandejas adicionais**, a fim de assegurar condições adequadas de conforto térmico, higiene, organização e segurança alimentar no ambiente de preparo e distribuição de refeições.

Climatização do Ambiente

A climatização adequada do espaço da cozinha é essencial devido à alta carga térmica gerada pela presença de equipamentos como fogões industriais, freezers e iluminação intensa, além da circulação constante de pessoas. A escolha de dois aparelhos de ar-condicionado com capacidade de 30.000 BTUs cada foi definida com base em critérios técnicos, considerando:

Área superior a 40 m²;

Presença de fontes de calor permanentes;

Ausência de equipamentos em funcionamento;

Condições inadequadas de temperatura, que comprometem o bem-estar dos trabalhadores e a conservação de insumos sensíveis ao calor.

A substituição dos equipamentos antigos se dá por sua total inutilização, conforme laudo técnico que atesta **corrosão irreversível no sistema de refrigeração**. A instalação poderá ser realizada pela empresa fornecedora ou por empresa distinta, desde que atenda às normas técnicas aplicáveis, garantindo a plena funcionalidade e segurança dos equipamentos.

Melhoria na Estrutura de Apoio Alimentar

A aquisição do **buffet combinado quente/frio** tem como objetivo substituir estrutura danificada atualmente utilizada para apoio de cubas, cuja fragilidade compromete a segurança e a funcionalidade do serviço. O novo equipamento permitirá a exposição adequada de alimentos quentes e frios, em conformidade com normas sanitárias, proporcionando:

Parte quente com capacidade para 4 cubas grandes (GN 1/1) ou 8 cubas pequenas (GN 1/2), destinadas à manutenção da temperatura de pratos quentes;

Parte fria, superior, com 4 cubas refrigeradas para alimentos como saladas, legumes e acompanhamentos;

4 Bandejas grandes (GN 1/1) adicionais compatíveis, promovendo melhor organização e fluxo no serviço de distribuição de refeições.

A aquisição desse equipamento é essencial para a **segurança dos trabalhadores**, a **conservação adequada dos alimentos** e a **padronização do serviço alimentar prestado**, promovendo maior eficiência e atendimento às normas de saúde pública.

3. Resultados Esperados

Com a execução desta solução, espera-se:

- Restauração do conforto térmico nos ambientes de trabalho;
- Melhoria das condições de salubridade e ergonomia para os servidores;
- Redução do risco de acidentes e contaminações alimentares;
- Maior eficiência na distribuição de refeições;
- Atendimento aos padrões legais e técnicos aplicáveis.

A solução apresentada está em conformidade com os princípios da **eficiência, legalidade, economicidade e continuidade do serviço público**, atendendo à missão institucional da Casa de Apoio do CIMCERO no cuidado com os usuários e servidores.

O prazo para entrega dos materiais pela CONTRATADA, será de:

O prazo de entrega dos armários será de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data do recebimento do empenho, podendo ser prorrogado por igual período.

A inobservância de tais prazos poderá ensejar na aplicação das sanções definidas no Art. 25 e 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 e estabelecidas no Edital de Licitação.

DOS LOCAIS DE ENTREGA:

Casa de Apoio: Av. Gov. Jorge Teixeira, 1239 - São Cristóvão, Porto Velho - RO, 76804-017.

Se no ato de entrega houver algum item em desacordo, ele será recusado, devendo ser repostado conforme exigências estabelecidas neste instrumento e estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices.

A reposição do produto deverá ocorrer no prazo máximo previsto neste estabelecidas neste instrumento e estabelecidas no Termo de Referência e seus apêndices.

É de responsabilidade da empresa fornecedora que os entregadores estejam devidamente identificados e uniformizado conforme normas vigentes para o transporte dos itens até o local de recebimento.

7 - Estimativa das Quantidades a Serem Contratadas (Art. 18, § 1º, VI, Lei Federal n.º 14.133/2021).

Considerando o [DFD - Documento de Formalização da Demanda 219 de 29/05/2025 \(ID 78065\)](#).

ITEM	ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS	QUANTIDADE	VALOR MÉDIO	VALOR MÉDIO
01	CENTRAL DE AR-CONDICIONADO CAPACIDADE 30.000 BTUS. VOLTAGEM DE 220 V. FUNÇÃO: FRIO. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM CONTROLE, 03 VELOCIDADES DE VENTILAÇÃO, AJUSTE AUTOMÁTICO DA DIREÇÃO DO FLUXO DE AR (PARA CIMA OU PARA BAIXO) FAIXA DE CLASSIFICAÇÃO A NO CONSUMO DE ENERGIA COM CERTIFICAÇÃO DO INMETRO, COM NO MÍNIMO 01 ANO DE GARANTIA.	2	R\$ 6.477,54	R\$ 12.955,08
02	SERVIÇO DE INSTALAÇÃO PARA APARELHO DE AR-CONDICIONADO, TIPO SPLIT HI WALL, CAPACIDADE DE 30.000 BTU, COM MÃO-DE-OBRA QUALIFICADA E MATERIAIS INCLUINDO TODOS OS ACESSÓRIOS COMO SUPORTES, MANGUEIRAS (DRENOS) E PRESILHAS PARA ESCOAMENTO DE ÁGUA ATÉ O NÍVEL DO SOLO E PARA NUMA DISTÂNCIA MÉDIA DE 3 METROS ENTRE A CONDENSADORA E A EVAPORADORA. COM PRAZO PARA CONCLUSÃO DO ATENDIMENTO ATÉ 24 HORAS DA REQUISIÇÃO	2	R\$ 1.493,22	R\$ 2.986,44
03	BUFFET TÉRMICO PARA 8 CUBAS ½ QUENTE E 4 CUBAS 1/2 FRIO, CUBAS E TANQUE FABRICADOS EM AÇO INOXIDÁVEL, ESTRUTURA DE SUSTENTAÇÃO TUBULAR; TANQUE COM DRENO; TERMOSTATO COM CONTROLE DE TEMPERATURA 10°C A 80°C, INDICADOR DO TERMOSTATO; O BUFFET FRIO DEVE SER INSTALADO NA PARTE SUPERIOR; DEVE SER FORNECIDO COM TODAS AS CUBAS EM AÇO INOXIDÁVEL COM TAMPA EM VIDRO TEMPERADO; RODÍZIOS COM TRAVAS; EQUIPAMENTO DE ACORDO COM A PORTARIA 371/09 DO INMETRO	1	R\$ 4.909,88	R\$ 4.909,88
04	CUBA INOX 1/1 100 MM, COM TAMPA EM INOX COM MEDIDAS EXTERNAS (AXLXP): 100,6X325X530 MM MEDIDAS INTERNAS (AXLXP): 100X300X505 MM	4	R\$ 322,26	R\$ 1.298,04

8 - Estimativa do Valor da Contratação (Art. 18, § 1º, VI, Lei Federal n.º 14.133/2021)

O Valor médio estimado após realização das pesquisas foi de R\$ 22.140,44 (vinte e dois mil, cento e quarenta reais e quarenta e quatro centavos) Conforme [Quadro Comparativo de Preços de 05/06/2025 \(ID 78994\)](#). Realizada a pesquisa de preços conforme Portaria nº 003 janeiro de 2024/CIMCERO.

9 - Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução (Art. 18, § 1º, VIII, Lei Federal n.º 14.133/2021).

A presente contratação deverá ser processada por item, visto que o objeto é indivisível e não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, além de ser técnica e economicamente viável. Junto a isso, o parcelamento do objeto visa propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, podem fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, permitindo que empresas distintas sejam contratadas, a adjudicação culminará com a seleção da proposta de **MENOR PREÇO POR ITEM**.

A Lei Geral de Licitações admite a contratação integral ou dividida em tantas parcelas quantas se demonstrem técnica e economicamente viáveis, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade, contudo, sem fugir da modalidade.

Em razão das características do objeto, entendemos não ser viável possuir mais de que um contratado para a execução/ fornecimento do objeto. Portanto Não haverá parcelamento do objeto a ser adquirido em razão de se tratar item único.

10 - Contratações Correlatas e/ou Interdependentes (Art. 18, § 1º, XI, Lei Federal n.º 14.133/2021).

Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações interdependentes e/ou correlatas para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição/operacionalização dos serviços podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta.

11 - Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento (Art. 18, § 1º, XIII, Lei Federal n.º 14.133/2021).

O objeto do presente estudo, consisti em atividade essencial à manutenção das atividades-fim do órgão, considerando a sua natureza essencial, além do que eles têm por objetivo atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional. Ratifica-se que a presente demanda decorre de fato previsível, e encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações 2025 de acordo com o [DFD - Documento de Formalização da Demanda 219 de 29/05/2025 \(ID 78065\)](#) contido nos autos.

Objeto do presente estudo, consisti em atividade essencial à manutenção das atividades-fim do órgão, considerando a sua natureza essencial, além do que eles têm por objetivo atender à necessidade pública, assegurando a integridade do patrimônio público ou o funcionamento das atividades finalísticas do órgão, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: <https://pncp.gov.br/app/pca/02049227000157/2025>
- II) Data de publicação no PNCP: 07/11/2024.
- IV) Classe/Grupo: Móveis e Equipamentos

12 - Benefícios a serem alcançados com a contratação (Art. 18, § 1º, IX, Lei Federal n.º 14.133/2021).

A contratação ora proposta tem por objetivo garantir que os bens adquiridos **02 (dois) aparelhos de ar-condicionado tipo Split 30.000 BTUs e 01 (um) buffet combinado quente/frio e bandejas adicionais** sejam recebidos com a melhor qualidade possível, na quantidade correta e dentro do prazo desejado, atendendo às demandas do setor solicitante e assegurando a qualidade e continuidade dos serviços prestados pela Cozinha da Casa de Apoio do CIMCERO.

Os **resultados esperados**, em termos de **economicidade, eficiência operacional e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis**, são os seguintes:

Conforto Térmico e Condições de Trabalho

Restauração do conforto térmico no ambiente da cozinha, atualmente exposto a altas temperaturas, promovendo salubridade e segurança no trabalho dos servidores.

Redução do risco de doenças ocupacionais e de falhas operacionais causadas por condições inadequadas de temperatura.

Melhoria da Qualidade dos Serviços de Alimentação

Substituição de estrutura danificada por um **buffet adequado, resistente e funcional**, capaz de armazenar e expor alimentos quentes e frios de forma segura, higiênica e conforme as normas sanitárias.

Maior agilidade e organização na distribuição das refeições, refletindo diretamente na **satisfação dos usuários**.

Conformidade com Normas Técnicas e Sanitárias

Atendimento às exigências de **segurança do trabalho, saúde pública e vigilância sanitária**, especialmente quanto à climatização de ambientes e à conservação adequada de alimentos.

Durabilidade e Redução de Custos com Manutenção

A aquisição de equipamentos novos, com garantia técnica e especificações adequadas, reduz a necessidade de manutenção corretiva frequente, ampliando a vida útil dos ativos e gerando economia a médio e longo prazo.

Eficiência no Uso dos Recursos Públicos

A realização da contratação por meio de pregão eletrônico ou sistema de registro de preços permitirá alcançar **melhores condições de custo-benefício**, garantindo a economicidade dos recursos públicos.

Responsabilidade Ambiental

A preferência por aparelhos de ar-condicionado com **selo Procel de eficiência energética (classe A)** e uso de **gás refrigerante ecológico** reforça o compromisso institucional com práticas sustentáveis e de menor impacto ambiental.

13 - Providências a serem adotadas (Art. 18, § 1º, X, Lei Federal n.º 14.133/2021).

O objeto da presente contratação não apresenta peculiaridades que justifiquem a necessidade de capacitação constante de servidores.

Serão adotadas as seguintes providências pela Administração Pública:

- a) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- b) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes no termo de referência, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c) Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- e) Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

O objeto presente contratação caracteriza-se como **BENS COMUM**. Conforme **Art. 18, § 3º, X, Lei Federal n.º 14.133/2021**.

14 - Possíveis Impactos Ambientais (Art. 18, § 1º, XII, Lei Federal n.º 14.133/2021).

Os critérios de sustentabilidade devem ser orientados de acordo com o Art. 18, I, § 1º, XII da Lei 14.133/2021, demonstrando e descrevendo os possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável ao objeto a ser contratado.

Os procedimentos para as contratações de interesse público devem buscar sempre a proposta mais vantajosa, trazendo um agrupamento de benefícios, onde, tal conceito vai além do mero ato de obter os menores preços, mas, sim, analisar os benefícios do processo, em que é necessário avaliar os impactos positivos e negativos na aquisição quanto a:

A observância de normas e critérios de sustentabilidade;
O emprego apurado dos recursos públicos;
Conservação e gestão responsável de recursos naturais;
Uso de insumos ambientalmente sustentáveis, sempre que existir a oferta;
Remoção e destinação final apropriada dos resíduos gerados pelas aquisições;
Observância das normas de qualidade e certificação nacionais e públicas como INMETRO e ABNT, IAT, CONAMA, entre outras;
Menor impacto sobre recursos naturais (flora, fauna, solo, água, ar);
A aquisição em si deste não gera impactos ambientais diretamente, não sendo necessárias medidas para sanar qualquer risco ambiental que porventura possa existir. Mas, para todos os produtos a serem adquiridos, que seguirem critérios de logística reversa, essa deverá ser observada, orientada e executada pelo fornecedor específico.
A Lei nº14.133/21, determina que as empresas cumpram integralmente todas as normativas legais relativas à proteção ambiental, quer sejam federais, estaduais ou municipais, responsabilizando-se a mesma por quaisquer penalidades decorrentes de sua inobservância.
Deverão cumprir as Normas Brasileiras NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas, sobre resíduos sólidos, em especial as Políticas de descarte sustentáveis das embalagens vazias, ou relacionadas.
A priori, a Administração apoia e coopera com todas as iniciativas para sustentabilidade, e os alimentos que será o adquiridos na o possuem potencialidade de risco ambiental.
Neste caso na o se vislumbra impacto ambiental, em razão dos serviços de recarga serem efetuados na sede da contratada, a qual fara a substituição dos botijões vazios que se encontram nas dependências dos departamentos administrativos do CIMCERO por botijões já carregados na sede da CONTRATADA, sendo somente a entrega feita na sede da CONTRATANTE.

15 - Declaração de Viabilidade (Art. 18, § 1º, XIII, Lei Federal n.º 14.133/2021).

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

Justificativa da Viabilidade

A contratação pleiteada é viável e necessária, conforme Estudo Técnico Preliminar apresentado. Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra-se VIÁVEL em termos de disponibilidade de mercado, consoante a legislação em vigor, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente contratação, pois caracteriza essencial para bom andamento das atividades primordiais no âmbito das unidades administrativas do CIMCERO.

A aquisição do objeto do presente planejamento não se enquadra nos pressupostos para a decretação de sigilo.

17 Responsáveis

Ji-Paraná-RO, na data de assinatura do documento.

Elaborado por:

João Bosco de Araujo
Membro Equipe de Planejamento

Adriano Braga Barbosa
Membro Equipe de Planejamento

Hudson Barbosa de Oliveira
Membro Equipe de Planejamento



Documento assinado eletronicamente por **JOÃO BOSCO DE ARAÚJO, MEMBRO EQUIPE DE PLANEJAMENTO**, em 06/06/2025 às 08:02, horário de Ji-Paraná/RO, com fulcro no art. 18 da [Resolução nº 001 de 07/01/2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **HUDSON BARBOSA DE OLIVEIRA, DIRETOR DE INFRAESTRUTURA**, em 06/06/2025 às 08:04, horário de Ji-Paraná/RO, com fulcro no art. 18 da [Resolução nº 001 de 07/01/2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site transparencia.consorciopublico.ro.gov.br, informando o ID **78996** e o código verificador **52B75035**.

Referência: [Processo nº 1-219/2025](#).

Docto ID: 78996 v1