

Estudo Técnico Preliminar 21/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23300.032562/2024-44

2. Descrição da necessidade

2.1 Este documento tem por objetivo concretizar os estudos técnicos preliminares visando subsidiar a aquisição emergencial de gêneros alimentícios, com intuito de atender a demanda do Refeitório do IFPE - Campus Barreiros, identificando e analisando os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda -DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

2.2 Tal estudo técnico preliminar contém as informações necessárias para atendimento às disposições Instrução Normativa ME/SEDGGD/SG n.º 58, de 08 de Agosto de 2022.

2.3 O IFPE - Campus Barreiros faz parte de uma Instituição Federal de Ensino e tem trabalhado continuamente na ampliação e adequação de sua estrutura por meio da destinação anual de recursos orçamentários, com o objetivo de atender aos novos cursos criados, alinhados aos respectivos Projetos Políticos Pedagógicos.

2.4 A alimentação escolar é um direito garantido pela Constituição Federal, configurando-se como um programa suplementar à educação, o que torna o Estado responsável por prover, promover e garantir que os estudantes recebam alimentação durante o período escolar. O Artigo 208 da Constituição Federal estabelece que o dever do Estado com a educação é concretizado quando se assegura o atendimento ao estudante do ensino básico, incluindo o fornecimento de alimentação em todas as suas etapas. O ensino básico, conforme a LDBN (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, 1996), regulamentado no Capítulo II (Educação Básica), abrange a educação infantil, ensino fundamental, ensino médio, educação profissional e tecnológica e a educação de jovens e adultos, além de assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), instituído pela Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.

2.5 O IFPE - Campus Barreiros dispõe de um Restaurante Estudantil que serve diariamente cerca de 1.000 refeições, distribuídas entre três grandes refeições (café da manhã, almoço e jantar) e um lanche noturno. Esse serviço atende tanto a comunidade escolar que permanece o dia todo no campus quanto aos estudantes residentes no Instituto, de segunda a sexta-feira.

2.6 Vale destacar que outras unidades do IFPE também oferecem o serviço de Restaurante Estudantil, com demandas e estruturas semelhantes às do Campus Barreiros. A produção das refeições ocorre por meio de processos de aquisição de gêneros alimentícios. Nesses processos, os campi compram a matéria-prima e produzem as refeições em suas cozinhas. Nos últimos anos, o IFPE tem adotado o sistema de compras compartilhadas, no qual uma unidade coordena o processo de aquisição, e as demais participam como aderentes.

2.7 Atualmente, o fornecimento de alimentos para os campi está sendo mantido com os saldos restantes dos empenhos vinculados às atas de Registro de Preços de 2023, válidas até junho de 2024. Porém, esses saldos estão quase esgotados. No caso do Campus Barreiros, eles garantem o abastecimento por, no máximo, mais 30 dias.

2.8 Atualmente, o processo de aquisição de gêneros alimentícios para atender às demandas de 2024 do IFPE encontra-se em elaboração, sob o PROCESSO 23300.0012052/2024-41. Esse processo se caracteriza por sua complexidade, devido ao grande volume de itens envolvidos (mais de 160 itens) e à participação de 16 campi da Instituição. Apesar de ter sido iniciado no começo de 2024, o processo sofreu atrasos significativos. Esses atrasos foram causados principalmente pela oscilação dos preços dos alimentos ao longo do ano devido à inflação, o que exigiu que as pesquisas de mercado fossem refeitas na totalidade por três vezes. Essa medida foi necessária para garantir que os valores praticados fossem competitivos. Caso o processo tivesse sido licitado sem considerar preços atualizados, haveria um grande risco de esvaziamento de lances por parte das empresas participantes, comprometendo ainda mais a aquisição.

2.9 Inicialmente, a conclusão do processo de aquisição estava prevista para o segundo trimestre de 2024, conforme o calendário de Compras do IFPE. Entretanto, os atrasos provocados pelas revisões necessárias impediram a formalização de novos contratos ou empenhos. Sem a aquisição emergencial de gêneros alimentícios, o campus poderá ser forçado a suspender as aulas, gerando um grande prejuízo pedagógico que afetará diretamente a formação dos estudantes. Além disso, a interrupção das atividades acadêmicas terá um impacto financeiro significativo, já que docentes e demais profissionais não poderão exercer suas funções devido à ausência de estudantes no campus.

2.10 A urgência na realização dessa aquisição emergencial se dá pela necessidade de utilizar o orçamento de 2024, já reservado para esta finalidade, antes do encerramento do exercício financeiro. Este fator é fundamental, pois, no início de 2025, as aulas já estarão em andamento, mas a liberação do orçamento do novo ano costuma ocorrer com atraso. Nesse período, o orçamento disponível será prioritariamente alocado para pagamentos relacionados a compromissos já firmados em contratos vigentes. Dessa forma, a aquisição emergencial garante que o refeitório funcione de maneira ininterrupta, preservando a regularidade das atividades acadêmicas e pedagógicas no início do ano letivo de 2025.

2.11 Para minimizar esses prejuízos, sugere-se a aquisição de gêneros alimentícios por meio de Dispensa de Licitação, fundamentada no Artigo 75, Inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, com quantidades estimadas para suprir o refeitório por até 06 (seis) meses, ou até a conclusão do processo de registro de preços.

2.12 A jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU) reforça que, em contratações diretas por emergência, cabe ao gestor comprovar a impossibilidade de aguardar os trâmites licitatórios, em razão do risco de prejuízos ou comprometimento à segurança de pessoas e bens públicos ou particulares. Também é essencial justificar a escolha do fornecedor e o preço acordado, conforme explicitado no Acórdão TCU 1130/2019 - Primeira Câmara :3.10

"As contratações diretas, fundamentadas na emergência, exigem a demonstração da impossibilidade de aguardar o procedimento licitatório, devido ao risco de prejuízo ou comprometimento da segurança de pessoas e bens. Além disso, é obrigatório justificar a escolha do fornecedor e o preço acordado."

Justificativa para a Base Jurídica da Aquisição Emergencial

O processo de aquisição emergencial de gêneros alimentícios para o IFPE - Campus Barreiros encontra-se amparado juridicamente por pareceres emitidos em processos correlatos que tratam da mesma matéria. Em particular, são utilizados como base os seguintes pareceres jurídicos:

1. **Parecer Jurídico do Processo nº 23300.0012052/2024-41**, do próprio Campus Barreiros, que aborda a aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do IFPE e oferece diretrizes específicas para a condução do processo. Esse parecer, ao analisar as peculiaridades do Campus Barreiros, contribui diretamente para a definição de procedimentos que assegurem a regularidade jurídica da contratação emergencial.
2. **Parecer Jurídico do Processo nº 23298.024901/2024-90**, do Campus Vitória, que trata igualmente da aquisição emergencial de gêneros alimentícios. Considerando que ambos os processos envolvem os mesmos itens a serem adquiridos, as orientações constantes desse parecer foram aproveitadas para embasar e acelerar a tramitação da presente dispensa emergencial.

Ambos os pareceres convergem para a necessidade de atender às disposições legais da Lei nº 14.133/2021, especialmente o Artigo 75, Inciso VIII, que regula a contratação direta em situações emergenciais, além de enfatizar os seguintes aspectos fundamentais:

- **Imprescindibilidade da Contratação Emergencial:** Os pareceres demonstram que a contratação emergencial é o único meio para evitar a interrupção das atividades do Restaurante Estudantil, garantindo a continuidade das aulas e das atividades pedagógicas, de pesquisa e extensão.
- **Compatibilidade dos Itens e Procedimentos:** Como os itens adquiridos e as condições contratuais são similares em ambos os processos, as análises e os fundamentos jurídicos já consolidados foram utilizados como referência direta para a formulação deste processo no Campus Barreiros.
- **Agilidade na Tramitação:** As orientações contidas nos pareceres foram aplicadas para otimizar o fluxo do processo, garantindo celeridade na análise e execução, sem prejuízo à observância das normas jurídicas aplicáveis.

2.13 Dessa forma, ao utilizar as fundamentações jurídicas e as orientações práticas contidas nos pareceres dos processos citados, o Campus Barreiros busca assegurar que a contratação emergencial de gêneros alimentícios seja realizada com eficiência, segurança jurídica e em conformidade com os princípios da administração pública, evitando qualquer prejuízo à comunidade acadêmica e ao uso responsável do orçamento público.

2.14 Portanto, a contratação emergencial deve ser acompanhada de evidências de que não há alternativas viáveis, como atas de registro de preços compatíveis e economicamente vantajosas. Em caso de rescisão antecipada do contrato anterior, é necessário justificar a impossibilidade de contratação com base no Art. 90, §7º, Inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Administração e Planejamento - DAP	UBIRAJARA PEREIRA DA SILVA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Os gêneros alimentícios deverão seguir as condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos ou apêndices para cada item, para o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco - Campus Barreiros.

4.2 No momento da entrega, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação.

4.3 Em se tratando de produtos altamente perecíveis e da reduzida capacidade de armazenamento das câmaras frigoríficas, as entregas deverão ser feitas de forma fracionada, conforme solicitação do Setor de Nutrição e/ou equivalente. No entanto, esse fracionamento poderá sofrer alterações mediante aviso prévio, dependendo da necessidade e capacidade de armazenamento do Campus.

4.4 No que concerne ao recebimento de Carnes e produtos resfriados ou congelados, os itens deverão ser transportados por meio de veículos refrigerados podendo serem solicitados de forma resfriada ou congelada, sendo previamente comunicado ao fornecedor, com prazo de antecedência de no mínimo 5 dias úteis.

4.5 As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o termo de referência, contados a partir da data de recebimento.

4.6 Já os hortifrúteis devem atender Normas Técnicas Especiais de Alimentos e Bebidas constantes na Resolução - CNNPA nº 12, de 24/07/78.

4.7 Os produtos entregues serão submetidos a uma avaliação visual e sensorial de qualidade, e também quantitativamente conforme Autorização de Fornecimento e condições do Termo de Referência e seus apêndices, que será realizada da seguinte forma: caso sejam aprovados, de acordo com as condições expressas acima, os produtos serão denominados em conformidade. Estando fora dos padrões acima descritos, os produtos serão considerados em desconformidade.

4.8 Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos e Bebidas constantes na Resolução - CNNPA nº 12, de 24 /07/78, Decreto 12486 de 20/10/78, Portaria 161 de 24/07/87-MAA, Lei 9972 de 25/05 /2000, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Decreto 6268 de 22/11/07, Instrução Normativa nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 - ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Decreto 8446 de 06/05/2015, Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 e a Resolução nº 06 de 08/05 /2020- FNDE. -

Requisitos Ambientais

Por se tratar de gêneros Alimentícios, com quantidades substanciais de embalagens é necessário estabelecer requisitos ambientais que objetivem diminuir os possíveis impactos que possam vir a ser gerados, para tanto deverá a contratada realizar o descarte adequado das embalagens obedecendo o que for pertinente a Lei 9.832/1999 no que tange ao acondicionamento e descarte de alimentos e gêneros similares.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Como já discutido o cerne da demanda, consiste em garantir o fornecimento das refeições aos estudantes do IFPE – Campus Barreiros, de modo a evitar a paralisação das

aulas na instituição, garantindo assim o pleno desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

5.2 Para tanto verificou-se junto ao mercado, quais possibilidades atenderiam a demanda do Campus Barreiros.

5.3 Das possibilidades existentes no mercado para atendimento da demanda, temos as seguinte:

1) Contratação de Empresa especializada para fornecimento de Refeições prontas aos Estudantes;

2) Adquirir os gêneros alimentícios por meio de contratação direta emergencial e utilizar a atual estrutura de Restaurante para produção dos alimentos no próprio campus.

5.4 Ambas as soluções atendem de forma significativa a demanda, todavia não se pode desconsiderar na escolha daquela mais adequada, toda estrutura existente bem como as soluções já usuais pela administração.

5.5 Da análise das solução encontradas a solução 01 atende a demanda, de modo a garantir o fornecimento alimentar aos estudantes, evitando possíveis paralisações no refeitório estudantil. Todavia esta solução torna-se inviável em virtude no grande número de refeições servidas, assim como a logística a ser necessária. Uma vez que o campus deveria receber diariamente as refeições e fazer a distribuição. Ademais, existe todo um aparato de produção alimentícia já estruturado no refeitório do campus com colaboradores contratados, tal medida implica na paralisação de contratos e na necessidade de novas estruturas de armazenamentos dessas refeições prontas, a qual não seria possível de ser viabilizada em curto Prazo.

5.6 Em relação a solução 02, esta medida já é utilizada pelo Campus. A aquisição de gêneros alimentícios para produção das refeições pela própria instituição é a solução já utilizada a diversos anos de modo que a unidade já dispõe de expertise suficiente para esse modelo de produção. Assim, o campus utilizará toda estrutura existentes sem implicar em novas soluções ou outras contratações.

6. Descrição da solução como um todo

Tendo em vistas as possibilidades encontradas no mercado para atendimento das demandas do IFPE - Campus Barreiros, esta equipe de planejamento entende como solução viável a aquisição de gêneros alimentícios para produção própria das refeições no restaurante estudantil como sendo aquela mais viável.

Importa ressaltar que tal solução já vem sendo utilizada nos últimos anos e vem demonstrando resultados satisfatórios do ponto do atendimento da necessidade.

A solução encontrada consiste na aquisição por meio de contratação emergencial de gêneros alimentícios a exemplo de feijão, arroz, macarrão, carnes e demais produtos previstos no cardápio, que serão entregues de forma parcelada, conforme solicitação do setor de nutrição.

Tal procedimento garantirá a continuidade do fornecimento das refeições, sem que implique na paralisação das atividades letivas.

Ademais, a aquisição dos gêneros alimentícios, para produção das refeições no campus proporciona utilização da estrutura existente utilizando de todo aparato que já funciona desta forma.

As divisões dos lotes se deram da seguinte forma:

Grupo 1 - Gêneros Secos,

Grupo 2 - Carnes e Frios

Ainda assim destaca-se que, atualmente o IFPE não dispõe de ATA de Registro de Preço Em vigência, sendo necessária maior celeridade com vistas a concluir o presente processo, o que justificará a não abertura da IRP para outros órgão.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade Estimada deste Estudo Técnico Preliminar refere-se a demanda do IFPE - Campus Barreiros, contemplada em planilha abaixo:

Item	CATMAT	Descrição	Unidade de medida	Quantidade
GRUPO 01 - GÊNEROS SECOS				
1	463551	Achocolatado liquido, bebida láctea, sabor chocolate, pronto para beber, tipo caixinha uht com 200 ml. Prazo de validade mínimo de 4 meses no ato da entrega.	Und	6.000
2	463988	Açúcar tipo cristal branco, prazo de validade mínimo de 12 meses no ato da entrega. Embalagem de 1 Kg.	Kg	3.000
3	458908	Arroz parboilizado longo, fino, tipo 1. Prazo de validade mínimo de 8 meses no ato da entrega. Embalagem de 1 Kg.	Kg	6.000
4	320674	Biscoito tipo recheado sabor chocolate, formato circular, doce. Prazo de validade mínimo de 5	Und	6.000

		meses no ato da entrega. Em embalagem aluminizada, contendo 60g.		
5	463593	Café em pó, torrado e moído 100% puro. Embalado a vácuo. Prazo de validade mínimo de 12 meses no ato da entrega. Pacote com 250 g.	Und	1.000
6	446533	Creme de leite integral. Embalagem de caixinha tipo tetra pak contendo 200 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega.	Und	1.000
7	346922	Extrato de tomate concentrado, embalagem tipo tetra pak de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 8 meses no ato da entrega.	Und	500
8	459009	Farinha de mandioca torrada, seca, fina, branca. Prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega. Acondicionada em embalagem plástica com rotulagem.	Kg	1.000
9	459017	Farinha de milho flocada, tipo flocão de milho para cuscuz. Acondicionada em embalagem plástica contendo 500g. Prazo de validade mínimo de 5 meses no ato da entrega.	Pct	5.000
10	464563	Feijão tipo 1 rajado. Prazo de validade mínimo de 5 meses no ato da entrega. Acondicionada em embalagem plástica com rotulagem contendo 1 Kg.	Kg	3.000
11	464567	Feijão tipo 1 macassar. Prazo de validade mínimo de 5 meses no ato da entrega. Acondicionada em embalagem plástica com rotulagem contendo 1 Kg.	Kg	1.500

12	464552	Feijão tipo 1 preto. Prazo de validade mínimo de 5 meses no ato da entrega. Acondicionada em embalagem plástica com rotulagem contendo 1 Kg.	Kg	2.000
13	458951	Macarrão, tipo 1, formato espaguete, sem colesterol, sem gordura trans, pacote com 500 g. Prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega. Acondicionado em embalagem plástica com rotulagem.	Und	5.000
14	463699	Margarina vegetal, 80% de lipídeo, sem gordura trans. Prazo de validade mínimo de 5 meses no ato da entrega. Acondicionado em pote plástico com rotulagem de 500g.	Und	2.000
15	463691	Óleo vegetal comestível matéria prima milho ou girassol ou canola - Garrafa de 900ml. Prazo de validade mínimo de 5 meses no ato da entrega.	Und	1.800
16	326671	Suco de fruta natural, pronto para beber, tipo caixinha UHT, sabor manga. Embalagem de 200ml	Und	4.000
17	217096	Vinagre de álcool de cana de açúcar, tipo neutro, aspecto liquido, límpido e sem depósitos. Acondicionado em garrafa plástica com rotulagem de 500ml. Prazo de validade mínimo de 12 meses no ato da entrega.	Und	1.000
GRUPO 02 - CARNES E FRIOS				
18	447432	Carne bovina in natura, s/ osso "Coxão mole" resfriada - com embalagem secundária de papelão 25Kg	Kg	1.500

19	447414	Costela bovina congelada - Carne congelada embalada a vácuo	Kg	1.000
20	447636	Coxa e sobrecoxa de frango congelada - Carne congelada embalada a vácuo, com fardo de aproximadamente 20kg, com embalagem secundária de papelão.	Kg	6.000
21	447581	Filé de peito de frango (inteiro individual desossado sem pele) congelado – Carne congelada a vácuo, com fardo de aproximadamente 20 kg, com embalagem secundária de papelão.	Kg	2.000
22	451062	Carne bovina congelada tipo paleta – Carne congelada embalada a vácuo, com fardo de aproximadamente 20 Kg, com embalagem secundária de papelão.	Kg	2.000
23	454336	Carne bovina in natura, Tipo Músculo, apresentação congelada.	kg	1.500
24	447702	Linguiça tipo calabresa resfriada. Em embalagem a vácuo de 2,5 kg	Embalagem	600
25	447705	Linguiça Toscana de Frango. Linguiça Toscana Tamanho: Grossa Tipo Preparação: Fresca Estado De Conservação: Resfriado (A)	Kg	1.000
26	480424	Carne de charque traseira lagarto plano – Tipo jerked beef, embalada a vácuo, fardo de 5kg.	Kg	600
27	446618	Ovos de galinha - Caixa com 30 unidades. Tamanho grande.	Bdj	1.000

28	617144	Almôndegas de frango congelada. Embalagem plástica com rotulagem de 1 kg.	Kg	1.500
29	617378	Fígado bovino porcionado congelado, embalado a vácuo – embalagem com 20 kg.	Kg	1.000
30	447445	Carne bovina congelada tipo lagarto - com fardo de aproximadamente 23 kg, embalada a vácuo, com embalagem secundária de papelão	kg	1.000

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 753.157,00

8.1 O valor da contratação realizado no presente ETP visa levantar o eventual gasto com a solução escolhida de modo a avaliar a viabilidade econômica da opção, pois o fornecedor ofereceu preços menores que a cotação realizada para o pregão, com mesmo objeto e em andamento, do qual somos gerenciadores.

8.2 O valor da contratação em tela é de **R\$ 753.157,00 (setecentos e cinquenta e três mil e cento e cinquenta sete reais)** conforme planilha Estimativa de Preço. ANEXO I.

8.3 Para o presente valor da contratação foi aproveitada pesquisa de preços realizada no Pesquisa de Preços no Compras.Gov que está sendo utilizada no pregão de gêneros alimentícios pelo qual somos gerenciadores e também por fornecedor local.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Considerando o objeto da Contratação tratar-se da Aquisição de Gêneros Alimentícios, optou-se por realizar os agrupamentos dos itens conforme os tipos do produto e suas características de entrega. Assim, foram criados 2 grupo, sendo eles: Grupo 01 - Gêneros Secos e Grupo 02 – Carnes.

9.2 A utilização de grupos para a presente contratação possibilita melhor gestão contratual, bem como favorece a entrega dos produtos, de modo que produtos similares serão entregues por uma única empresa, possibilitando assim maior eficiência na efetivação do que foi planejado, evitando ausência de itens por falta e ou atrasos nas entregas.

9.3 O agrupamento possibilita também a oferta de menores preços para a administração, em virtude do aumento da quantidade de itens a serem comercializados implicando na redução dos custos de entrega.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Temos uma licitação em andamento, trata-se do Pregão SRP nº 90002/2024, tendo como órgão gerenciador o IFPE - Campus Barreiros, a mesma está autorizada e publicada para a sessão iniciar dia 30/12/2024 que tem a finalidade de contratar com o mesmo objeto desta contratação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Os quantitativos do IFPE - Campus Barreiros estão inseridos no PAC do ano vigente e, portanto, há alinhamento entre a contratação e o planejamento.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Os resultados pretendidos com a contratação são:

1. Pleno funcionamento do restaurante estudantil do IFPE – Campus Barreiros;
2. Garantia da segurança alimentar dos estudantes, por meio do fornecimento de refeições;
3. Garantia do adequado andamento das atividades de ensino, pesquisa e extensão;
4. Evitar a paralisação das atividades institucionais, tendo em vista que o funcionamento das atividades acadêmicas, perpassam pela funcionamento do refeitório.

13. Providências a serem Adotadas

14.1 Para a celebração do contrato não serão necessárias a adoção de providências prévias, tendo em vista que o espaço físico existente já comporta os materiais a adquirir e, no que se refere à fiscalização de contratos, os servidores do Campus já possuem qualificação para recebimento, conferência, ateste e incorporação dos itens ao patrimônio do Campus, não sendo o objeto atual específico a ponto de exigir capacitação diferenciada.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 É comum, que os materiais enviados por meio de transportadoras venham envolvidos em caixas de papelão, isopores, e plásticos para a devida proteção contra avarias. Desta

forma, as respectivas embalagens devem ser descartadas em local adequado, evitando danos ao ambiente, além do mais deve-se considerar a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, conforme Lei 9.832/1999)

14.2 Com vistas a minimizar e/ou reduzir os impactos ambientais o IFPE – Campus Barreiros deverá realizar os descarte de forma adequado, optando pela possibilidade de coleta seletiva para as embalagens e vedando o fornecimento de alimentos em embalagens proibidas pela lei 9.832/1999.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando o presente Estudo Técnico Preliminar a contratação em tela deve ser considerada viável, tendo em vistas que entre as soluções apresentadas e a escolhida a administração poderá utiliza-la para atendimento satisfatório da demanda.

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](#).

UBIRAJARA PEREIRA DA SILVA

Responsável pela contratação direta



Assinou eletronicamente em 30/12/2024 às 14:35:42.

DIEGO NEVES COSTA VASCONCELOS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 30/12/2024 às 14:33:37.

VIRGINIA MENEZES GUIMARAES

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 30/12/2024 às 11:04:28.