

Estudo Técnico Preliminar 64/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23768.007459/2024-43

2. Descrição da necessidade

O Serviço de Produção e Distribuição de Dietas (SPDD) do Setor de Hotelaria Hospitalar do Complexo Hospitalar Universitário da UFPA (CHU-UFPA) fornece dietas e refeições a todos os pacientes internados, acompanhantes, residentes e estudantes assistidos pela Portaria - SEI nº 204/2020 de 08 de dezembro de 2020 (EBSERH) e suas atualizações.

O CHU-UFPA possui 241 leitos em 8 enfermarias distribuídas nos Hospitais Universitários João de Barros Barreto e Bettina Ferro de Souza. O SPDD oferta mensalmente cerca de 41.500 refeições a pacientes, acompanhantes, residentes e internos, visando assim atender à diversidade da demanda nutricional existente.

A alimentação como direito prevê ainda que a oferta alimentar esteja adequada às necessidades específicas de cada curso de vida, fortalecida que está no bojo do Estatuto da Criança e do Adolescente, da Pessoa Idosa e da Pessoa com Deficiência, e às necessidades alimentares especiais. Considerando o ano de 2023, o HUIBB teve uma média mensal de 274 internações de pessoas idosas e 57 crianças e adolescentes internados.

Somado a esse cenário, o quadro nosológico do CHU-UFPA imputa necessidades alimentares especiais aos pacientes, demandando uma assistência alimentar adequada e variada, resultando em diferentes cardápios e preparações a fim de atendê-la o que, por sua vez, repercute na diversidade de gêneros, insumos e equipamentos a serem adquiridos pela instituição.

Além da complexidade de atendimento exposta acima, o SPDD encontra-se em reforma para atender às normas vigentes e as exigências dos órgãos de fiscalização interna e externa. Ademais, existem equipamentos instalados que já se encontram obsoletos, necessitando de substituição para a renovação do parque tecnológico e a compra de novos itens para atender a nova área que será entregue.

A aquisição ora pretendida é necessária para equipar o Serviço de Produção e Distribuição de Dietas do CHU-UFPA com os meios necessários para o pré-preparo, preparo, produção, porcionamento, distribuição e transporte de refeições com qualidade, segurança alimentar e higiênico sanitária, além de adequadas às necessidades específicas dos pacientes, acompanhantes, residentes e estudantes assistidos pela legislação vigente.

A escolha do menor preço por item é possibilitada pelo quantitativo solicitado, o qual permite economia de escala e melhor planejamento da proposta e entrega pelo fornecedor, além de estar alinhada aos princípios que norteiam as aquisições públicas de bens e serviços e por buscar o melhor preço

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Logística e Infraestrutura Hospitalar	Jacilino Estumano Barbosa

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos necessários atinentes à equipamentos e mobiliários para o Serviço de Produção e Distribuição de Dietas do CHU-UFPA estão dispostos, de forma pormenorizada e especificada por item no Termo de Referência referente ao processo SEI 23768.007459/2024-43, considerando a planta da reforma das unidades hospitalares João de Barros Barreto e Bettina Ferro de Souza. Tais descrições servirão de referência para que os fornecedores interessados possam formular suas propostas, as quais deverão conter informações referentes às especificações técnicas dos equipamentos e mobiliários.

Além dos requisitos relacionados ao objeto, a contratação observará a necessidade de atendimento de condições de participação e habilitação pelo fornecedor. Concernente às condições de participação, serão observadas as vedações previstas no artigo 69 e incisos do RLCE 2.0.

A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo com exclusividade seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita entrega do objeto, e ainda:

Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constante no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva Nota Fiscal;

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 à 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Nº 8.078, de 1990);

Reparar e substituir o objeto com avarias ou defeitos, mesmo se tiver acontecido durante o transporte e entrega para o CHU-UFPA;

Comunicar à Contratante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com as devidas comprovações;

Não serão aceitos protótipos de equipamentos, nem projetos inacabados;

Nenhum componente do equipamento especificado poderá apresentar qualquer conexão, fios, jumpers ou outros elementos que indiquem erro ou precisão de projeto por parte do fabricante ou do montador/integrador;

Não serão aceitos equipamentos com modulações, ou seja, equipamento que sofreram transformações ou adaptações em suas configurações originais, apenas para atender o Edital;

Deverão ser fornecidos componentes novos, sendo vedado em qualquer circunstâncias, o uso de produtos reconicionados, reciclados ou provenientes de reutilização de material já empregado;

O prazo de entrega deverá ser de no máximo 30 (trinta) dias a contar da ciência da emissão do empenho ou recebimento da Ordem de Fornecimento

5. Levantamento de Mercado

A pesquisa de preços é fundamental para o planejamento das compras públicas, uma vez que é a partir dessa pesquisa que o custo do objeto é estimado. Mediante a pesquisa de preços se obtém a estimativa de custos que se apresenta como de fundamental importância nos procedimentos de contratação da Administração Pública, funcionando como instrumento de baliza aos valores oferecidos nos certames licitatórios e àqueles executados nas respectivas contratações.

Em consonância com a que dispõe sobre a Norma - SEI nº 2/2019/DAI-EBSERH procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens, contratação de serviços em geral, bem como alterações contratuais, a Equipe de Planejamento da Contratação - EPC, instituída Portaria - SEI nº 329, de 20 de junho de 2024, apresenta o relatório com a análise crítica dos preços para compor o processo de equipamentos e mobiliários para o Serviço de Produção e Distribuição de Dietas para atendimento das necessidades do Complexo Hospitalar da UFPA.

Para obtenção dos preços apresentados e para compor o valor de referência realizou-se a pesquisa com base nos seguintes parâmetros:

1. Banco de preços.
2. Site especializado

O preço foi estimado por meio da média de valores da pesquisa combinada no Banco de Preços e Sites Especializados no fornecimento dos materiais objeto deste processo, atendendo ao disposto no §2º do Art. 3º da Norma - SEI nº 2/2019/DAI-EBSERH. A metodologia adotada deu-se a fim de ampliar a cesta de preços e compor o valor de referência.

No entendimento da EPC, este foi o método que melhor representa a realidade do mercado.

6. Descrição da solução como um todo

O presente processo destina-se à Aquisição de equipamentos e mobiliários para o Serviço de Produção e Distribuição de Dietas para atendimento das necessidades do Complexo Hospitalar da UFPA pelo período de 12 meses, conforme especificado no Termo de Referência.

Balizando esta aquisição, o modelo de contratação adotado para o presente processo será Ata de Registro, **com a duração de 12 (doze) meses** considerando a previsão legal no Regulamento de Licitações e Contratos da Ebsersh 2.0, seção III - do Sistema de Registro de Preços, será adotado como modelo de contratação o Pregão Sistema de Registro de Preço (SRP) Eletrônico do tipo menor preço por item, fundamentado no Inciso II do art. 3º do DECRETO Nº 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023 (Sistema de Registro de Preços):

II– quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa.

O procedimento de aquisição será conduzido através de modalidade de licitação denominada Pregão, na forma eletrônica, em portais de compras de acesso público na internet, de acordo com o Inciso IV, art. 4º, do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebsersh - RLCE 2.0

O critério de julgamento será o de menor preço unitário, nos termos do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebsersh - RLCE 2.

Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa aberto.

As empresas licitantes deverão comprovar os critérios de Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e Trabalhista, Qualificação Econômica e Qualificação Técnica, exigidos no Edital.

Os licitantes deverão apresentar documentação técnica comprobatória, de forma a garantir a qualificação dos equipamentos a serem adquiridos, como: catálogos ou folder, imagens reais e descritivos dos equipamentos. A aprovação do catálogo é condição para aceitação da proposta.

Os licitantes vencedores assinarão Atas de Registro de Preços - ARP com validade de 12 (doze) meses.

As unidades contratantes emitirão Notas de Empenho para formalizar cada contratação decorrente de ARP de forma descentralizada, que serão encaminhadas ao fornecedor juntamente com uma Ordem de Fornecimento.

Garantia da qualidade (ou prazo de validade) do objeto deve guardar conformidade com o prazo de garantia ou validade exigido no edital ou com aquele ofertado pelo licitante na proposta, se for o caso.

A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada, conforme disposto no art. 21º do DECRETO Nº 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A definição de quantidades de cada item levou em consideração as plantas das reformas das unidades hospitalares João de Barros Barreto e Bettina Ferro de Souza

No quadro a seguir, é possível observar os itens e quantidades com a respectiva descrição CATMAT:

ITEM	CATMAT	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTITATIVO TOTAL
		Arquivo escritório, material: chapa aço 24 ou 26,		

01	482650	acabamento superficial: pintura em epóxi, padrão acabamento: tratamento antiferruginoso, quantidade de gavetas 4, cor cinza claro, características adicionais: porta etiqueta / puxador embutido / sist. segurança, aplicação: pastas suspensas, comprimento: até 50 cm, largura: até 46,7 cm.	UNIDADE	4
02	455649	Balança eletrônica, capacidade pesagem: de 20 kg a 40 kg, voltagem: 110,220 v, características adicionais: aço inox, tipo: digital, dimensões: até 50 cm x 50 cm, sensibilidade: 2 g. Registro no INMETRO	UNIDADE	1
03	325312	Balança eletrônica com coluna, capacidade pesagem: de 100 kg a 150 kg, voltagem: 110, 220v, características adicionais: plataforma chapa de aço inox, tipo: digital, base: fixa, indicador de peso fixado em coluna baixa, dimensões: Altura: até 63 cm, Largura: até 30 cm, Comprimento: até 52 cm. Registro no INMETRO	UNIDADE	1
04	454433	Balança eletrônica, capacidade pesagem: 300 kg, voltagem: 110, 220 v, características adicionais: plataforma em aço inoxidável, prato removível, tipo: digital, número dígitos: 6, dimensões: 60 x 60 cm, com rodas, grade de proteção e alças, indicador LCD e bateria com autonomia de 48 horas. Registro no INMETRO	UNIDADE	1
05	260540	Balcão térmico, material: aço inoxidável, comprimento: 3,30m, largura: 0,55m, componentes: com tanque banho maria, características adicionais: com corre bandeja, com 5 cubas quentes (25 litros), material: aço inoxidável, com tampas em inox, tamanho das cubas: 45 x 40 x 22 cm (C x L x A). Aquecimento por sistema Banho-Maria. Termostato automático (20 – 120°C). Potência: 2.000 a 2.500W - Consumo: 2,0 a 2,5 kW/h aprox.	UNIDADE	2
06	302916	Balcão térmico para o refeitório, material: aço inoxidável, comprimento: 2,19m, largura: 0,63m, componentes: com tanque banho maria, características adicionais: com vitrine superior de vidro reto, com corre bandeja, com 4 cubas quentes (20 litros), material: aço inoxidável, com tampas em inox, tamanho das cubas: 45 x 40 x 22 cm (C x L x A). Aquecimento por sistema Banho-Maria. Termostato automático (20 – 120°C). Potência: 2.000 a 2.500W - Consumo: 2,0 a 2,5 kW/h aprox.	UNIDADE	1
07	602025	Cadeira escritório. Material estrutura: aço, material revestimento assento e encosto: vinil, material encosto: espuma poliuretano injetado, material assento: espuma poliuretano injetado, tratamento superficial estrutura pintura eletrostática epóxi-pó, tipo base giratório, sem braços, regulagem vertical com regulagem, cor preta, tipo sistema regulagem vertical a gás, características adicionais bordas arredondadas, 5 hastes e 5 rodízios.	UNIDADE	9
08	463063	Cafeteira Elétrica, Material Aço Inoxidável, Capacidade 1,50 L, Voltagem 110 V, Potência 700 W	UNIDADE	1
09	469974	Carrinho distribuição para transporte de alimentos construído em aço inoxidável aisi 304, características adicionais: dimensões aproximadas do carrinho: CxPxA 110 cm x 60 cm x 90 cm. (variação de 10cm para mais ou para menos) duas	UNIDADE	7

		portas com puxador e duas prateleiras de inox. Para choque de borracha em toda volta; rodízios de 125 mm de diâmetro com freios em diagonal, com varanda no tampo superior.		
10	451023	Descascador legumes. Material: aço inoxidável. Dimensões (AxLxP): 585,00x400,00x390,00 mm, Capacidade: 6 kg por ciclo. Produção aproximada: 120kg/h. Potência motor: 0,5 HP-CV. Tensão alimentação: 220v Aplicação: cozinha industrial. Tipo: elétrico	UNIDADE	1
11	445132	Estante, material: aço inoxidável, uso: guarda de panelas, comprimento: 1,50 m, profundidade: 0,70 m, altura: 2 m.	UNIDADE	1
12	613924	Forno Microondas, Material: Aço, Capacidade: 32 L, Voltagem: 110 V	UNIDADE	4
13	607102	Refrigerador Duplex Capacidade Refrigeração: 260 L, Tipo Portas: Fixas, Sistema Degelo: Frost Free, Cor: Branca, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Prateleiras Reguláveis, Tipo: Vertical. Dimensões Largura: 54,8 cm x Profundidade: 61,3 cm x Altura: 162 cm.	UNIDADE	2
14	600610	Fogão industrial, materia: aço carbono, funcionamento: gás, tipo acendimento: manual, 6 queimadores em ferro fundido 40 cm X 40 cm. Características adicionais: Dimensões do fogão montado: Comprimento: 147 cm, Largura: 101 cm, Altura: 84 cm. Tipo uso: cozinhar e assar alimentos, sem forno	UNIDADE	2
15	344552	Fogão Elétrico, Material Aço Inoxidável, Voltagem 220 V, Componentes 2 Acendedores, Uso Doméstico, Características Adicionais Mesa, Com Termostato	UNIDADE	3
16	364189	Forno industrial elétrico, tpo: elétrico, material: chapa aço inoxidável, acabamento superficial: polido, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: prateleira removível, porta visor vidro temperado, material puxador: antitérmico, faixa temperatura: 0 a 300 °C, Capacidade: 136 L.	UNIDADE	1
17	464844	Mesa Copa/Cozinha Material Mesa: Aço Inox , Comprimento Mesa: 230 cm, Largura Mesa: 70 cm, Altura Mesa: 90 cm, Características Adicionais: Com Tampo E Prateleira Gradeado, Sem Rodízio	UNIDADE	1
18	451437	Moedor De Carne Industrial, Material Corpo: Aço Inoxidável, Capacidade Moagem: 300 Kg/H, Características Adicionais: 110 ou 220 Volts ou bivolt, Boca 22, Material Bandeja: Aço Inoxidável, Potência Motor: 1,25 H	UNIDADE	1
19	484081	Poltrona Reclinável, Componentes: Assento, Encosto, Apoio Braços E Pés Articulados, Características Adicionais: Apoio P/ Pés Acoplado A Poltrona, Acabamento: Estofado De Espuma Revestido Em Courvin, Largura: 74 Cm, Profundidade: 74 cm, Estrutura: Tubular, Aplicação: Hospitalar, Modelo: Encosto E Braço Regulável	UNIDADE	4

20	486186	Cama Conjugada Material: Madeira , Acabamento Superficial: Envernizado , Altura: 168 Cm, Comprimento: 205 Cm, Cor: Madeira Natural, Tipo: Beliche, Largura: 80 Cm, Características Adicionais: Com Escada Lateral E Grade De Proteção , Quantidade Leitos: 2 U	UNIDADE	1
----	--------	--	---------	---

8. Estimativa do Valor da Contratação

[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: O valor estimado do procedimento licitatório será sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, conforme o Art. 7º do RLCE]

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em atenção ao disposto no artigo 54 do RLCE/Ebserh, a licitação será do tipo menor preço por item.

Ao analisar esta formatação, é possível identificar que licitar pelo critério de menor preço por item garante que fornecedores especializados em determinado produto ou serviço tenham condições mais vantajosas para participar, estando em consonância com os pressupostos da economicidade e o desenvolvimento econômico equilibrado.

A Lei n.º13.303/2016 e o Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEH (RLCE 2.0, de 2022) referem que os serviços poderão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado.

Nesta seara, já se pronunciou o TCU, na SÚMULA Nº 247:

"É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

A aquisição pretendida neste processo poderá ocorrer em única parcela ou em mais de uma, dependendo da disponibilidade orçamentária do Hospital.

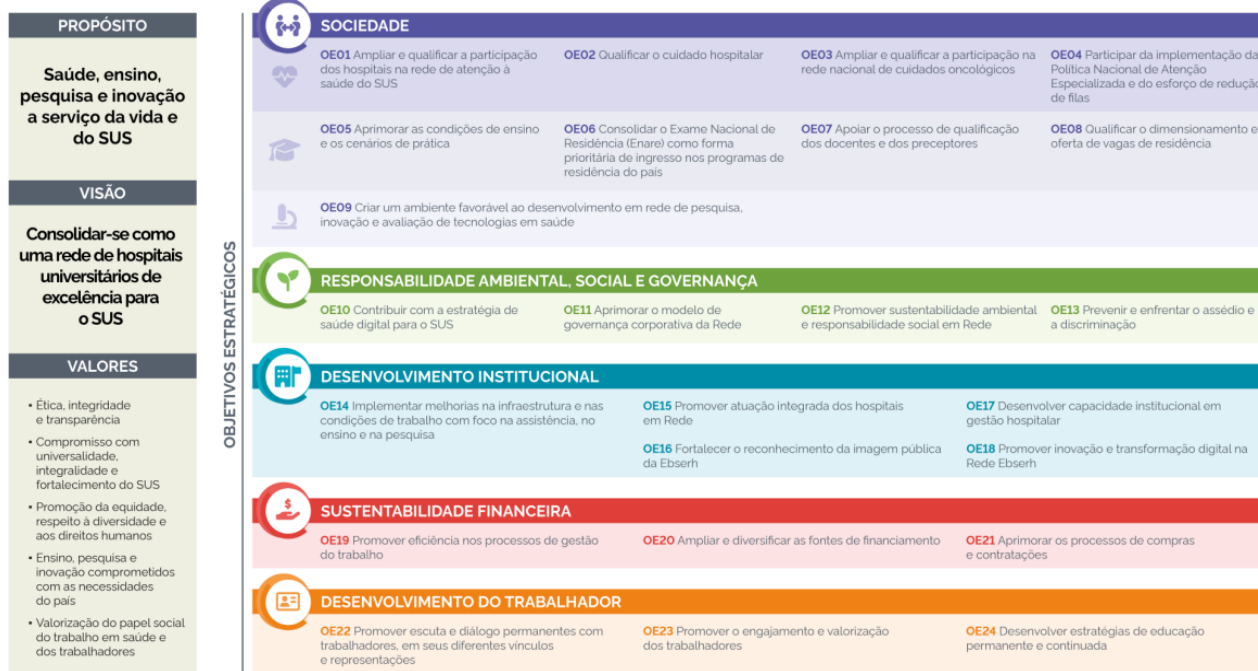
10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

No caso em tela, não haverá contratações correlatas e/ou interdependentes, ou seja, os materiais em comento serão adquiridos de forma independente.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação de equipamentos e mobiliários está em conformidade com o planejamento executado pelos Hospitais Universitários que fazem parte da estrutura organizacional do Complexo Hospitalar UFPA/EBSEH e atende aos dispositivos propostos no Mapa Estratégico da EBSEH 2024-2028.

MAPA ESTRATÉGICO 2024-2028



12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição de novos equipamentos para o Serviço de Produção e Distribuição de Dietas possibilitará:

- Renovar o parque tecnológico para o pré-preparo, preparo, produção, porcionamento, distribuição e transporte de refeições distribuídas à clientela do CHU-UFPA;
- Reduzir custos de consumo de energia elétrica com equipamentos novos de baixo consumo;
- Atender os órgãos de fiscalização Interna e Externa;
- Reduzir quantidade de intervenções de manutenção, bastante frequente nos equipamentos antigos.
- Aumentar os índices de disponibilidade dos equipamentos.
- Melhorar a eficiência e qualidade dos serviços.

13. Providências a serem Adotadas

Entre as providências adotadas estará a emissão de Portaria para nomeação dos responsáveis pela fiscalização da Ata, com as devidas atribuições do gestor e fiscais da ata de Registro de Preços. Assim, ficarão responsáveis pelo acompanhamento, gestão e fiscalização os servidores abaixo relacionados

1. Titular: CAROLINA MAIA LIMA - Assistente Administrativo - vínculo: EBSE RH – Matrícula/SIAPE: 1273970, lotada no Setor de Hotelaria Hospitalar, CPF: 020*****, Telefone: (91) 3201-6690 - e-mail institucional: carolina-lima.cl@ebserh.gov.br
2. Suplente: RAISSA CECÍLIA ROSALINO GUIMARÃES - Nutricionista - vínculo: EBSE RH – Matrícula/SIAPE: 1382384, lotada no Setor de Hotelaria Hospitalar, CPF: 007*****, Telefone: (91) 3201-6690 - e-mail institucional: raissa.guimaraes@ebserh.gov.br

O acompanhamento e a fiscalização da execução da Ata/Ordem de Fornecimento/Contrato/Instrumento Equivalente consistem na verificação da conformidade da entrega dos materiais na forma do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh.

O gestor deverá receber, conferir e atestar as faturas/notas de fornecimento em conjunto com a área técnica/demandante dos materiais no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

Os materiais serão recebidos provisoriamente no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, pelo(a) responsável pela Gestão da ata, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, com base no termo constante no Anexo V - Termo de Recebimento Provisório.

Os materiais serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após análise da área técnica/demandante a fim de verificar a qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado. Será realizado pelo gestor da ata e a área técnica/demandante dos materiais o ateste definitivo, conforme termo constante no Anexo V - Termo de Recebimento Definitivo de forma a assegurar a conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

O gestor deverá encaminhar a Nota Fiscal/Fatura de Serviços devidamente atestada pela área demandante do material, ao Setor Financeiro, em até, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura, para que 05 (cinco) dias seja efetuado o pagamento. O atesto da NF/fatura somente deverá ser realizado após a conferência da regularidade dos serviços e/ou entrega do(s) material (is).

A verificação da adequação da entrega dos materiais deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

A fiscalização será de competência e responsabilidade exclusiva da CONTRATANTE, a quem caberá verificar se no seu desenvolvimento está sendo plenamente cumprido, dentro das especificações e demais registros, bem como autorizar o pagamento das faturas, assim como participar de todos os atos que se fizerem necessários para sua fiel execução.

A fiscalização efetivar-se-á por representantes da Administração, previamente designados, que poderão ser assessorados por profissionais ou empresas especializadas e expressamente autorizadas para tal fim. A fiscalização, que atuará desde o início dos trabalhos até o recebimento definitivo dos produtos, será exercida no interesse exclusivo da CONTRATANTE, e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades.

O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto no Regulamento de Licitações e Contratos da Ebsersh - RLCE 2.0.

A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos. A fiscalização ainda zelará pelo cumprimento das obrigações da Contratada constantes no Edital, seus anexos e proposta.

14. Possíveis Impactos Ambientais

O material a ser fornecido pela empresa, se couber, deverá atender os critérios de sustentabilidade ambiental, conforme previsto no Art. 5º da Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

Em observância ao Art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19 de janeiro de 2010, faz-se necessário, para a aquisição de bens, sempre que possível: que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448- 1 e 15448-2; que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares; que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr (VI)), cádmio (Cd), bifênil- polibromados (PBBs), éteres difênil-polibromados (PBDEs).

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Assim, diante do exposto acima, entendemos ser VIÁVEL a aquisição demandada. O presente documento segue aprovado e assinado pelos Integrantes da Equipe de Planejamento da Contratação, designada pela Superintendência por intermédio da Portaria - SEI nº 329, de 20 de junho de 2024.

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](#).

RAISSA CECILIA ROSALINO GUIMARAES

Membro da comissão de contratação

DIEGO PEREIRA DE SANTANA

Membro da comissão de contratação

CAROLINA MAIA LIMA

Membro da comissão de contratação