

INST.FED.DO R.G.DO NORTE/CAMPUS CAICÓ

Estudo Técnico Preliminar 13/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23139.001298.2025-71

2. Descrição da necessidade

O INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE, na ocasião da elaboração do Calendário de Compras e Contratações Comuns para o exercício de 2025, considerando que os itens objeto deste processo constaram no processo **23139.001512.2024-17** e foram fracassados, manifestou a necessidade de realização de processo de **Dispensa de Licitação do tipo eletrônica** para a aquisição de gêneros alimentícios, visando suprir as demandas do IFRN Campus Caicó com os insumos necessários ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os seus alunos.

Feitas as devidas considerações, a presente demanda refere-se à aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do IFRN, com entrega parcelada, de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega, de acordo com as exigências contidas no cronograma a ser estabelecido pela Coordenação de Atividades Estudantis do *campus*.

A contratação se faz necessária para aquisição de material de consumo direcionado ao atendimento do PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, nos termos da Lei n.º 11.947, de 16/06/2009 e Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020 - FNDE, implementado nos diversos *campi* do IFRN.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Atividades Estudantis - Campus Caicó	Leila Karyne Torres da Costa
Diretoria de Administração - Em exercício	Maria das Vitorias de Macedo Azevedo

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os licitantes deverão observar rigorosamente as especificações dos materiais conforme tabela abaixo

CATMAT	DESCRIÇÃO	UNIDADE
446617	OVO DE GALINHA - Classe: A, Grupo: Branco, Tipo: Extra, Origem: Galinha	BANDEJA 30 UNID.
	CARNE DE AVE - In natura, Tipo Animal: Frango, Tipo Corte: Filé	

447581	de peito, Apresentação: Fatiado, Estado de conservação: congelado(a), Processamento: Sem pele, sem osso	KG
447498	CARNE BOVINA - In natura, Tipo corte: Músculo Traseiro, Apresentação: Moída, Estado de conservação: Congelado(a)	KG

As propostas dos licitantes interessados já devem contemplar todo o custo para o fornecimento, desde o frete, taxas e demais encargos necessários a adequada execução do objeto.

A proposta deverá constar as indicações referentes a marca, modelo e prazo de validade, dentre outras informações cabíveis, quando couber.

Quanto à entrega e critérios de aceitação do objeto:

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com características de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIF, SEIPOA/RN).

Os produtos de origem animal deverão atender as exigências do Decreto n. 9.013/2017.

Todos os gêneros alimentícios deverão ser entregues no refeitório do campus Caicó do IFRN, nos seguintes endereços:

Caicó	RN 288, s/n. Bairro Nova Caicó, Caicó-RN, CEP: 59300-000.	(84) 4005-4102
-------	---	----------------

A empresa deverá confirmar o recebimento da Nota de Empenho em até 05 (cinco) dias corridos, contado a partir do dia do recebimento da referida Nota de Empenho.

No campo assunto do e-mail deverá conter apenas o nº do empenho: 2025NEXXXXXX.

Além da confirmação de recebimento, a mensagem deverá conter no mínimo os seguintes dados: razão social, CNPJ, nº do pregão eletrônico, nome completo do representante legal da empresa, telefone para contato e nome completo do responsável pelas informações.

O prazo de início da entrega dos gêneros alimentícios é de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota de Empenho, em remessa parcelada, nos endereços supracitados.

O prazo para início do fornecimento poderá ser estendido por autorização da Diretoria de Administração, conforme o interesse da Administração.

Iniciando o fornecimento, as entregas serão feitas conforme o empenho, de forma parcelada, de acordo com os locais determinados e cronogramas (dias, horários e quantidades) repassados às empresas pelo (a) servidor a) designado (a) pela Contratante em cada campus.

A solicitação de entrega será feita por um dos servidores designados pela Contratante, que enviará à Contratada, por meio eletrônico (e-mail), uma Ordem de Fornecimento, contendo os gêneros alimentícios solicitados, suas respectivas quantidades e prazo de entrega.

A Contratada deverá confirmar o recebimento da ordem, também por meio eletrônico (e-mail) e tomará as providências necessárias para o seu atendimento.

No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a um terço do prazo total recomendado pelo fabricante.

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

É proibido transportar, no mesmo compartimento do veículo, alimentos e substâncias estranhas, pessoas e animais que possam contaminar o alimento. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos.

Os gêneros não perecíveis e perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente armazenado em caixotes plásticos e sobre paletes.

Produtos de panificação devem ser transportados em carros fechados (baú), embalados em sacos plásticos e acondicionados em caixas de polietileno na cor branca.

Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária, conforme especificado no quadro abaixo.

Produto	Armazenamento	Faixa de temperatura
Temperatura ambiente	Ambiente	Entre 24°C e 26°C
Termolábeis	Congelado	Igual ou inferior a -18°C
	Refrigerado	Entre 4°C e 10°C

Todos os produtos congelados deverão estar, no ato da entrega, completamente congelados.

No ato da entrega dos produtos in natura, congelados e/ou resfriados, o responsável pelo recebimento no campus fará a inspeção visual e pesagem (se possível) dos itens. Em seguida, o mesmo deverá autorizar ou não o recebimento dos gêneros.

Toda mercadoria deverá ser entregue conforme a marca licitada, não sendo permitida a substituição de marcas.

Iniciando o fornecimento, as entregas serão feitas conforme o seguinte cronograma:

- Carnes e ovos: entrega parcelada, quinzenalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 07h às 08h ou conforme horário solicitado previamente pelo campus.

Fica proibida a entrega de gêneros alimentícios fora do horário estabelecido ou em dias de final de semana.

Os funcionários das empresas responsáveis pelas entregas deverão apresentar-se com uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados, bem como com a identificação funcional.

Não será permitido, em hipótese alguma, que os funcionários no momento da entrega, se apresentem com vestimentas inadequadas ("shorts", bermuda, camisa regata, sem camisa ou de sandálias abertas).

O fornecedor deverá enviar funcionários em número suficiente para descarga das mercadorias.

A empresa vencedora deverá portar ferramenta de trabalho que facilite a entrega das mercadorias, como carrinho para o transporte.

Para qualificação técnica serão obrigatórios os seguintes documentos:

- Os fornecedores de todos os itens devem apresentar Alvará Sanitário de funcionamento do estabelecimento, expedido pelo órgão sanitário competente do Estado ou do Município onde estiver instalado.
- De acordo com o Decreto-Lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos, os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará sanitário. Para isso, a empresa interessada deve dirigir-se ao órgão de vigilância sanitária de sua localidade para obter informações sobre os documentos necessários e a legislação sanitária que regulamenta os produtos e a atividade pretendida.
- Com base na Portaria nº 326/1997 (SVS/MS), os fornecedores de todos os itens também devem apresentar o Certificado de Vistoria do Veículo utilizado no transporte dos produtos, emitido pela Vigilância Sanitária do Estado ou do município que a empresa vencedora se localiza ou do município sede da transportadora.
- Para os fornecedores de produtos de origem animal (tais como carnes, aves, leite e derivados):

1. Classificados como abatedouro frigorífico e/ou unidade de beneficiamento: deverão apresentar o rótulo dos produtos com os devidos registros nos órgãos responsáveis pela inspeção; e o Certificado de Registro de Estabelecimento, expedido pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte (IDIARN), ou de seu respectivo Estado, comprovando que a empresa está registrada e evidenciando o número do registro.
 2. Para as empresas classificadas como entreposto de produtos de origem animal e casa atacadista, as quais não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem, deverão apresentar o rótulo dos produtos, com os devidos registros nos órgãos responsáveis pela inspeção.
- A execução da inspeção e da fiscalização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal (Art. 7º, Decreto Nº 9.013/ 2017).

Rotulagem:

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, data de fabricação, validade após aberta a embalagem, peso e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RDC nº 263 de 22/09/05 da ANVISA.

No rótulo da embalagem (inicial) deverão constar de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- Identificação do produto, inclusive marca;
- Nome e endereço do empacotador;
- Data de validade ou prazo máximo para consumo: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a RDC nº 263 de 22/09/05 da ANVISA.
- Peso líquido e nº do lote;
- Grupo, classe, tipo;
- Informação nutricional: todas as embalagens ou lotes devem conter as especificações qualitativas, rotuladas na vista principal, em local de destaque e de fácil visualização.

Visitas técnicas

Serão realizadas visitas técnicas aos estabelecimentos das empresas concorrentes e/ou ganhadoras com o objetivo de identificar as condições físicas e higiênico-sanitárias dos mesmos, quando necessário, conforme a RDC nº 216/2004 - ANVISA.

Sempre que necessário, a equipe de técnica do IFRN fará novas visitas aos estabelecimentos com a finalidade de acompanhar as condições higiênicas sanitárias do ambiente, de pessoal e de equipamentos.

Crítérios de sustentabilidade

Quanto aos critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com a Instrução Normativa Nº 01, de 19 de janeiro de 2010, a empresa contratada deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução do objeto, quando couber:

I - que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

II - 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;

III - 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

IV - 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), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

O edital poderá estabelecer que, selecionada a proposta, antes da assinatura do contrato ou documento equivalente, em caso de inexistência de certificação que ateste a adequação, o órgão ou entidade contratante poderá realizar diligências para verificar a adequação do produto às exigências do ato convocatório, correndo as despesas por conta da licitante selecionada. O edital ainda deve prever que, caso não se confirme a adequação do produto, a proposta selecionada será desclassificada.

5. Levantamento de Mercado

No que diz respeito à solução para a contratação, uma encontrada seria a busca por atas de registro de preço para tentar adesões, no entanto, não optamos por essa solução pela experiência que já temos de aquisições anteriores, em que tivemos muitas dificuldades para encontrar atas de registro de preço e atender aos requisitos exigidos para realização destas adesões.

A segunda opção para atendimento dessa necessidade seria através da realização de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preço, com adjudicação por item. Com base em contratações anteriores, esta opção não conseguiu atingir o objetivo da contratação por inexistência de empresas interessadas nessa modalidade de procedimento licitatório, conforme processo 23139.001512.2024-17.

Desse modo, optou-se pela **Dispensa de Licitação do tipo eletrônica**, considerando que os itens deram desertos ou fracassados no Pregão Eletrônico e que houve grande dificuldade em conseguir adesões para suprir a necessidade de aquisição dos itens.

6. Descrição da solução como um todo

Diante das soluções levantadas no item anterior para suprir a necessidade dos itens para atendimento das demandas do Campus, optou-se pela realização de Dispensa de Licitação do tipo eletrônica, diante da dificuldade de encontrar atas de registro de preço para tentar adesão e da ausência de interessados no processo licitatório anterior 23139.001512.2024-17.

Após este estudo preliminar, deve ser elaborado o Termo de Referência, de maneira a ponderar e mitigar alguns riscos implícitos no objeto pleiteado, tanto na fase de planejamento quanto na fase de execução do objeto, juntamente com seus respectivos anexos, facilitando a visualização, por parte dos licitantes interessados, das obrigações implícitas na participação do certame.

Após realizada a Dispensa eletrônica, a contratada deverá realizar o fornecimento dos itens conforme o prazo de entrega a ser definido no Termo de Referência, seguindo criteriosamente a descrição e a unidade de medida de cada item.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos requisitados foram definidos com base nas últimas contratações realizadas pelo campus e levantamento da necessidade atual, seja por aumento do quantitativo de alunos ou permanência em maiores períodos, como os contratuernos.

Os itens definidos no Termo de Referência fazem parte do Plano Anual de Contratações 2025, conforme documento a ser anexo ao processo.

Abaixo, seguem os quantitativos.

Grupo	Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Máx. aceitável	Valor Total
1	1	OVO DE GALINHA Classe: A, Grupo: Branco, Tipo: Extra, Origem: Galinha	BANDEJA 30 UNID.	500	R\$ 25,35	R\$ 12.675,00
	2	CARNE DE AVE - In natura, Tipo Animal: Frango, Tipo Corte: Filé de peito, Apresentação: Fatiado, Estado de conservação: congelado (a), Processamento: Sem pele, sem osso	KG	800	R\$ 21,66	R\$ R\$ 17.328,00
	3	CARNE BOVINA - In natura, Tipo corte: Músculo Traseiro, Apresentação: Moída, Estado de conservação: Congelado(a)	KG	700	28,86	R\$ R\$ 20.202,00
VALOR TOTAL						R\$ 50.205,00

8. Estimativa do Valor da Contratação

No âmbito das aquisições públicas, a pesquisa de preços possui, como uma das principais finalidades, estimar o custo do objeto para fins de análise quanto à existência de recursos orçamentários suficientes para o pagamento da despesa com a contratação e servir de parâmetro objetivo para julgamento das ofertas apresentadas quando da aceitação das propostas.

De acordo com a Lei 14.133/21:

Art. 23, § 1º: No processo licitatório para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, conforme regulamento, o valor estimado será definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros, adotados de forma combinada ou não:

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente.

Fundamenta-se ainda na Instrução Normativa nº 65 de 07 de julho de 2021, que dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, bem como na jurisprudência do Tribunal de Contas da União sobre o tema.

Com base nos normativos supracitados, tentou-se obter os preços praticados em contratações similares de outros entes públicos através da ferramenta Painel de Preços, visando obter valores condizentes com a realidade local, minimizando as distorções. Para cada item, foram encontrados 03 (três) valores válidos. Por fim, foi calculada a média aritmética, valor este que foi definido como valor máximo por item a ser aceito pela Administração.

Grupo	Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Máx. aceitável	Valor Total
1	1	OVO DE GALINHA Classe: A, Grupo: Branco, Tipo: Extra, Origem: Galinha	BANDEJA 30 UNID.	500	R\$ 25,35	R\$ 12.675,00
	2	CARNE DE AVE - In natura, Tipo Animal: Frango, Tipo Corte: Filé de peito, Apresentação: Fatiado, Estado de conservação: congelado (a), Processamento: Sem pele, sem osso	KG	800	R\$ 21,66	R\$ R\$ 17.328,00
	3	CARNE BOVINA - In natura, Tipo corte: Músculo Traseiro, Apresentação: Moída, Estado de conservação: Congelado(a)	KG	700	28,86	R\$ R\$ 20.202,00
VALOR TOTAL						R\$ 50.205,00

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O parcelamento da solução é a regra, devendo a contratação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que verificado não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

Para o caso em questão, considerando que serão apenas 03 (três) itens, buscando economia de escala e preço vantajoso, optou-se por comprar itens juntos pode permitir a negociação de melhores preços e garantir a obtenção da proposta mais vantajosa, especialmente

para fornecedores que têm interesse em grandes volumes. Além do mais são itens de um mesmo tipo de fornecimento (gêneros alimentícios no ramo de carne/ovo).

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não foram identificadas contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação está em conformidade com o Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI do IFRN, conforme quadro a seguir:

Projeto estratégico	AC – Rotinas de Atividades Estudantis - DIGAE
Etapa	1 - Acompanhamento do planejamento e da implementação das ações e programas da assistência estudantil
Atividades	Alimentação Estudantil
Origem de recurso	AE.2994.231799.3

A contratação em questão também foi contemplada no Plano Anual de Contratações dos respectivos campi participantes, conforme comprovantes anexos a este Estudo Preliminar.

12. Resultados Pretendidos

A presente contratação tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Além disso, a contratação possibilitará:

1. O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
2. A inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, promovendo a alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;
3. A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

13. Providências a serem Adotadas

Seguindo as orientações apresentadas no Art. 42 da Resolução nº 6/2020 - FNDE, caberá às unidades participantes adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos;

Devem ser implantados Manual de Boas Práticas - MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos para cada unidade escolar, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.

Deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.

Registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs e relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolares devem permanecer à disposição dos órgãos fiscalizadores e do FNDE por um prazo de cinco anos.

As unidades devem também atender ao Art. 21 da Resolução nº 06/2020 no que diz respeito à aplicação dos recursos no âmbito do PNAE, respeitando os percentuais de aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados; processados e ultraprocessados; e ingredientes culinários processados.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e posteriormente serem destinadas ao serviço de coleta específico, no caso de a unidade possuir ou participar de programa de coleta seletiva local.

Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de micro-organismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas.

A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004.

Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

Os resíduos alimentares, após armazenados corretamente, devem ser descartados também de forma adequada. Mesmo se forem industriais, os resíduos alimentares também podem ser reaproveitados. Opções viáveis são a compostagem e a biodigestão desses resíduos.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando o apresentado nesse Estudo Técnico Preliminar, quanto as necessidades, das soluções disponíveis, das providências quanto aos possíveis impactos ambientais apontados e da estimativa de valor para aquisição desse material de consumo, é viável a realização da Dispensa eletrônica.

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](#).

Despacho: Como Ordenador de Despesa, aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar, que dará base a contratação pleiteada

RICARDO RODRIGUES DA SILVA

Autoridade competente

Despacho: Como parte administrativa da contratação, informo necessidade e ser viável a presente contratação.

MARIA DAS VITORIAS DE MACEDO AZEVEDO

Responsável pela contratação direta

Despacho: Como setor demandante da contratação, informo necessidade e ser viável a presente contratação.

LEILA KARYNE TORRES DA COSTA

Membro da comissão de contratação