

# Estudo Técnico Preliminar 24/2022

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23105.013425/2022-20

## 2. Descrição da necessidade

Contribuir para a permanência e a conclusão de curso superior na UFAM, prioritariamente aos discentes da graduação presencial que se encontrem em situação de vulnerabilidade socioeconômica, sob a perspectiva da inclusão social, democratização do ensino e redução das taxas de retenção e evasão, assegurando-lhes os meios necessários para o pleno desempenho acadêmico, dentre eles a alimentação.

Oferecer refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas com baixo custo à comunidade universitária, contribuindo com a saúde e bem estar dos usuários. Busca pela ampliação máxima da abrangência do Plano Nacional de Assistência Estudantil, instituído pelo Decreto n. 7.234/2010, através do Restaurante Universitário, atendendo alunos que desenvolvem suas atividades acadêmicas fora do Campus, tais como: Faculdade de Medicina, Faculdade de Odontologia e Escola de Enfermagem.

Busca do melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros obtidos com a contratação de serviços de terceiros, o que oferece profissionalização dos serviços, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando à universidade foco em atividades fins nas áreas de ensino, pesquisa e extensão. Impossibilidade de contratação de cozinheiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais, dentre outros cargos extintos a nível da administração pública.

A UFAM visando proporcionar aos seus alunos refeições a preços acessíveis e de boa qualidade, vindo legitimar e motivar o ato administrativo licitando a contratação de fornecimento de refeições, fornecendo os meios necessários para o funcionamento do Restaurante Universitário.

A necessidade de contribuir para a permanência e a conclusão de curso de graduação superior na UFAM, prioritariamente aos discentes que se encontrem em situação de vulnerabilidade socioeconômica, sob a perspectiva da inclusão social, democratização do ensino e redução das taxas de retenção e evasão, assegurando-lhes os meios necessários para o pleno desempenho acadêmico, dentre eles a alimentação. Sendo assim, a alimentação que proporcionará maior tempo de permanência dos discentes na unidade, participando de suas atividades acadêmicas sem a necessidade de deslocamento para realizar refeições básicas como desjejum, almoço e jantar fora da unidade.

O atendimento poderá eventualmente se estender a alunos de pós-graduação, servidores-alunos, professores, técnicos administrativos e eventuais visitantes, quando devidamente autorizados pela CONTRATADA, porém sem o subsídio da Universidade Federal do Amazonas. O quantitativo estipulado baseia-se em média do levantamento realizado pela fiscalização do Restaurante Universitário correspondente ao ano de 2019 para este Termo de Referência.

O Colendo Tribunal de Contas da União exemplifica como serviço continuado, conforme jurisprudência: "Serviços de natureza contínua são serviços auxiliares e necessários a Administração no desempenho das respectivas atribuições. São aqueles que, se interrompidos, podem comprometer a continuidade de atividades essenciais e cuja contratação deva estender-se por mais de um exercício financeiro. O que é contínuo para determinado órgão ou entidade pode não ser para outros. São exemplos de serviços de natureza contínua: vigilância, limpeza e conservação, manutenção elétrica, manutenção de elevadores, manutenção de veículos, fornecimento de refeição aos estudantes, etc. Em processo próprio, deve a Administração definir e justificar quais outros serviços contínuos necessitam para desenvolver as atividades que lhe são peculiares." (TCU. Licitações e contratos: orientações e jurisprudência do TCU /Tribunal de Contas da União. 4. ed. rev., atual. e ampl. Brasília: TCU, Secretaria Geral da Presidência; Senado Federal, Secretaria Especial de Editoração e Publicações, 2010, p. 772).

Portanto, trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, tipo menor preço.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Assistência Estudantil	Karime Rita de Souza Bentes

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para requisitos da contratação será exigida a documentação relativa:

- Apresentar, pelo menos, 01 (um) atestado de capacidade técnica, em seu nome, e que tenha(m) sido expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta contratação.
- Possuir em seu quadro de funcionários, como responsável(is) técnico(s), Nutricionista(s), devidamente inscrito(s) no Conselho Regional de Nutrição.
- A empresa deverá possuir registro ativo no Conselho Regional de Nutrição.
- Apresentar, antes do início do fornecimento, laudo de vistoria expedido pela Vigilância Sanitária Municipal do carro que transportará os alimentos preparados, assim como a licença sanitária expedida pela DVISA.
- Fornecer antes da assinatura do contrato uma planilha de composição de custos assim como amostra de refeições (em caso impossibilidade de fornecimento desta última, uma justificativa técnica da mesma).
- Quando possível a realização fazer uma visita técnica in loco no período da licitação para verificar as condições de fornecimento.
- A empresa deverá arcar com a cessão onerosa do espaço físico do Refeitório da Instituição, nos termos do Termo de Referência e Edital.

### 5. Levantamento de Mercado

A Equipe de Planejamento, consideradas as informações levantadas, as características de serviços necessários à manutenção do fornecimento de alimentação para comunidade discente da UFAM, a terceirização/privatização integral dos serviços de alimentação do Campus é a solução de mercado mais adequada.

Segundo artigo publicado no Portal JusBrasil, a terceirização constitui uma das mais relevantes técnicas administrativas a ser utilizada nos processos de prestação de serviços, inclusive no âmbito interno da gestão de uma organização, especialmente no que se refere à aplicação e implementação objetivando o aumento e principalmente a qualidade da prestação dos serviços. A terceirização enquanto modelo organizacional, nesse sentido, pode trazer vantagens para a organização que adotar, considerando-se as justificativas apresentadas no item. A terceirização também um modelo administrativo que indica a maneira pela qual a empresa se estrutura e se organiza, sendo feita a transferência de algumas atividades (atividades-meio) para outras empresas, proporcionando um direcionamento maior de recursos para atividade-fim, possibilitando entre outras vantagens, a redução da estrutura operacional, a diminuição de custos, a economia de recursos e desburocratização da administração.

Com a contratação de terceiros para realização de atividades gerais, não essenciais, visando à racionalização de custos, ocorrerá a economia de recursos e a desburocratização administrativa. Dessa maneira, a Administração Superior, ao simplificar e unificar o modelo de gestão de o Refeitório institucional, repassando-o à iniciativa privada poderá:

1. Dedicar mais tempo e recursos à gestão da atividade-fim do órgão, que é oferta de educação técnica, tecnológica e profissional.

2. Redução de número de processos licitatórios e das demandas internas de contratos administrativos em vigência no órgão. (Exemplo: Pregões de gêneros alimentícios, para fornecimento de gás p-190, para aquisição de maquinários e utensílios para uso no Restaurante Universitário.).

Através de pesquisas realizadas no Compras Governamentais, a equipe de Planejamento pôde perceber a grande quantidade de órgãos integrantes da rede federal de ensino (Universidades Federais e Institutos Federais que realizam processos de contratação de serviços de alimentação, em regime de terceirização de refeitórios ou restaurantes universitários). Logo, compreende-se que o modelo adotado por tais instituições para o serviços de alimentação é o mais bem sucedido e eficiente presente no mercado para atender a necessidade institucional da UFAM.

Justificamos a adoção do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE), pois é um índice geral de preços oficialmente escolhido pelo Conselho Monetário Nacional para monitorar inflação do país, desde a Resolução CMN n. 2.615/1999.

O IPCA/IBGE tem caráter nacional, sendo extremamente abrangente. De fato, cálculo desse índice leva em consideração "o movimento geral dos preços do mercado varejista" e sua população-objetivo são "famílias residentes nas áreas urbanas das regiões de abrangência do SNIPC com rendimentos de 40 salários mínimos, qualquer que seja fonte dos rendimentos". Esses aspectos tornam o índice robusto, pois refletem impacto da inflação na maior parte do mercado de consumo, excluindo da população-objetivo indivíduos de renda muito baixa ou muito alta. Por fim, nos orientamos pelo PARECER N° 04/2013/CPLC/DEPCONS/PGF/AGU para adoção do citado índice para reajuste. Desta forma, justificamos a adoção do índice no Termo de Referência.

## 6. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a *"contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de produção, transporte e distribuição de refeições, mediante concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico do Restaurante da Faculdade de Medicina e anexo da Escola de Enfermagem, em conformidade com o Decreto n° 7.234/2010"*.

O serviço possui natureza continuada, pois trata-se de serviço a ser prestado de modo contínuo, pois sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades do órgão, portanto caracterizada sua essencialidade e cuja necessidade de contratação deva estende-se por mais de um exercício financeiro e continuamente. Outra característica subjacente é da habitualidade (pois é necessária a contratação de terceiros de modo permanente).

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE DE SERVIÇOS DIÁRIOS	QUANTIDADE DE SERVIÇOS MENSAIS	QUANTIDADE DE SERVIÇOS ANUAIS
01	SERVIÇO DE REFEIÇÃO PRONTA TRANSPORTADA, INCLUINDO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO (DESJEJUM).	SERVIÇO	60	1.320	15.840
02	SERVIÇO DE REFEIÇÃO PRONTA TRANSPORTADA, INCLUINDO PREPARO E	SERVIÇO	219	4.818	57.816

DISTRIBUIÇÃO  
(ALMOÇO).

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 1.300.559,04

A pesquisa de mercado segue as determinações do Artigo 5º, Inciso I, da Instrução Normativa SEGES/ME n. 73/2020, sendo utilizada como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação à média dos valores obtidos na pesquisa de preços. A pesquisa foi feita junto ao Banco de Preços, refletindo a similaridade dos serviços, quantitativos e preços. Os valores obtidos na pesquisa foram avaliados criticamente, no sentido de que suas médias não apresentam grandes variações, não comprometendo a estimativa do preço de referência, representando de forma satisfatória os preços praticados no mercado.

Ressaltamos ainda o previsto na Instrução Normativa SEGES/ME n. 65/2021:

*Parágrafo único. Permanecem regidos pela Instrução Normativa nº 73, de 5 de agosto de 2020, todos os procedimentos administrativos autuados ou registrados sob a égide da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de junho de 2001, e da Lei nº 12.462, de 4 de agosto de 2011, incluindo contratações e eventuais renovações ou prorrogações de vigências respectivas.*

Utilizamos o Banco de Preços (<https://www.bancodeprecos.com.br/Account/Login>), definindo como metodologia para obtenção do preço de referência a média dos valores obtidos na pesquisa de preços (Artigo 6º, da IN SEGES/ME n. 73/2020). Pode ser considerada uma medida de tendência central, pois focaliza valores médios dentre os maiores e menores. A efetuação dos cálculos pode ser considerada de forma fácil, basta dividir a soma total dos valores pelo número de valores, o resultado dessa divisão será considerada a média aritmética dos termos (Me: média; S: soma dos termos; n: número de termos Me: S/n).

O Banco de Preços é um avançado banco de dados desenvolvido para auxiliar em todas as fases da contratação pública: preparação, licitação e execução do contrato. Possui a maior base de consulta disponível no mercado, com mais de 12 milhões de preços, o que amplia o resultado da pesquisa, afere a realidade dos preços e atende aos princípios constitucionais da economicidade e da moralidade. Possui funcionalidades exclusivas que o caracterizam como uma solução integrada e completa. Além da pesquisa global, sem distinção de fonte, o recurso possibilita a realização de pesquisas específicas e individualizadas nos Portais Compras Governamentais, Licitações-e e Bolsa Eletrônica de Compras – BEC, nos sítios eletrônicos especializados e de domínio amplo e, ainda, junto aos fornecedores, possibilitando maior transparência quanto aos parâmetros utilizados e garantindo a amplitude da pesquisa (art. 37, caput da CF/88 e Acórdão n. 1445/2015-TCU/Plenário). Para os órgãos e entidades integrantes do SISG, operacionaliza a utilização de todos os parâmetros indicados na IN n. 73/2020, de forma conjunta ou individualizada, conforme a conveniência e oportunidade administrativa.

O impacto orçamentário será de 5,27%, haja vista o orçamento PNAES disponível (R\$ 24.714.803,00). Contudo, espera-se que na licitação ocorra uma redução de 25 a 30% em relação ao valor global estimado. Em comparação com a Pregão Eletrônico 18/2020, o valor global estimado é 23,30% superior. Contudo, como citado acima, estima-se a redução dos valores durante a disputa entre os licitantes.

Em anexo ao Processo SEI, encontra-se o Relatório de Cotação de Preços, documento formal e comprovante das origens dos preços escolhidos em pesquisa. Declaramos para todos os fins de direito, que realizamos a pesquisa de preços para futura contratação do serviço, objeto deste processo licitatório.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A regra geral a ser observada pela Administração Pública nas licitações é a do parcelamento do objeto, conforme disposto no § 1º do Artigo 23, da Lei nº 8.666/1993, desde que a divisão do objeto seja técnica e economicamente viável e não represente perda de economia de escala, conforme Súmula 247 do TCU.

O objeto do serviço de apoio técnico não será parcelado, pois seria tecnicamente e economicamente inviável e provocaria a perda de economia de escala, conforme justificativas:

- Técnica: o parcelamento implicaria em perda de eficiência, haja vista a descentralização de responsabilidades, ocasionando maiores gastos com despesas administrativas e operacionais.

- Econômico: a contratação de várias empresas causaria a perda de economia de escala, quando objetivo seria a redução das despesas (minimizar os custos) e obter maiores resultados, além do aumento de custos pela necessidade de gerenciar vários contratos.

A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário, haja vista que quando não houver meios de definir claramente os aspectos quantitativos do objeto a ser executado, a Administração adotará o regime de empreitada por preço unitário. Nesse caso, será estabelecido um padrão ou uma unidade de medida para fins de aferição do valor a ser pago ao contratado, o que será feito após o período de medição e a verificação da conformidade da prestação com a obrigação ajustada.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

O objeto da licitação é a contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuado de alimentação e nutrição, com operacionalização (produção nas dependências da Universidade Federal do Amazonas – UFAM) e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (desjejum e almoço), de modo a atender as necessidades da comunidade da Universidade Federal do Amazonas – UFAM, constituída de estudantes, servidores, técnicos administrativos e docentes, visitantes autorizados e outras situações especiais autorizadas pela UFAM.

Atualmente, há empresa contratada para fornecimento de refeições para o Campus – Manaus, conforme processo SEI nº 23105.027949/2019-17, seguindo o procedimento de contratação de serviços na modalidade pregão eletrônico. Os serviços elencados terão como parâmetros as normativas vigentes para as contratações públicas em geral, bem como aqueles específicos para os serviços:

- Lei n. 8.666/1993;
- Lei n. 10.520/2002;
- Parecer n. 04/2013/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU - Índice para Reajuste de Contratos
- Instrução Normativa SEGES/MP n. 05/2017;
- Portaria MP n. 443/2018;
- Decreto n. 10.024/2019;
- Ofício n. 00253/2020/CONS/PFFUA/PGF/AGU - Utilização das Minutas da AGU
- Portaria GR n. 749.2020 - Uso dos Modelos de Minutas da AGU
- Instrução Normativa SEGES/ME n. 40/2020;
- Instrução Normativa SEGES/ME n. 73/2020;
- Instrução Normativa ME n. 87/2020;
- Portaria PROADM n. 61.2022 - Institui os procedimentos internos da Fundação Universidade Federal do Amazonas para elaboração dos processos licitatórios

Ademais, não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido. A contratação consta de entregar solução completa de fornecimento de serviços de alimentação e controle de acesso e uso.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Conforme o Plano de Desenvolvimento Institucional da Universidade Federal do Amazonas - UFAM são finalidades essenciais o ensino, a pesquisa e a extensão, contribuindo para a formação de cidadãos e para o desenvolvimento da Amazônia. Visando intensificar e aprimorar os caminhos contínuos para a produção de conhecimento, a formação de recursos humanos e a inclusão social, com vistas aos entendimentos atuais e dos futuros desafios que se apresentam pela sociedade às universidades brasileiras, e especialmente às universidades amazônicas, reiterando seu histórico compromisso com a competência acadêmico-científica com compromisso social.

Considerando o princípio de apoio e desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão e a política de assistência estudantil, de forma a minimizar a evasão e favorecer a diplomação do aluno no âmbito da Universidade Federal do Amazonas, é importante ressaltar o papel dos Restaurantes Universitários.

Os RUs estão presentes no Campus – Manaus e na Faculdade de Medicina e Escola Enfermagem, sendo estes dois últimos para atendimento principalmente dos discentes da área da saúde, visando fornecer refeições balanceadas, com acompanhamento nutricional, reavaliadas mensalmente e financeiramente justas. Por meio de políticas definidas pela Universidade, essas refeições são subsidiadas conforme Plano Nacional de Assistência Estudantil, instituído pelo Decreto n. 7.234/2010. Os RUs também promovem o apoio às atividades acadêmicas oferecendo um ambiente de estágio para discentes do curso de graduação e visitas guiadas às unidades de alimentação, com a apresentação de todos os processos de funcionamento do serviço de alimentação para diversos públicos. Além disso, o RU proporciona um espaço de integração para outras atividades artísticas e culturais, visando o bem-estar de usuários da comunidade universitária e dos visitantes.

A presente contratação está alinhada com o Plano de Desenvolvimento Institucional da UFAM (PDI 2016-2025) que busca alcançar resultados institucionais por meio da eficiência, da eficácia, da efetividade e da transparência das informações públicas. Assim, o plano encontra-se alinhado aos desafios contemporâneos e às atuais demandas relacionadas ao ensino, à pesquisa, à extensão e à inovação no âmbito da Universidade. Os RUs seguem os princípios da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, que tem o propósito de melhorar as condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis. Para atingir este objetivo o cardápio do RU é planejado para ofertar uma alimentação diversificada e nutritiva, e segue exigências estabelecidas por contrato e acompanhadas pela equipe de nutrição da UFAM.

Ademais, após a extinção dos cargos para colaboradores em nível de apoio (como cozinheiro e auxiliar de cozinha) realizada pelo Governo Federal, e considerando que parte do quadro efetivo estava se aposentando, sem possibilidade de realização de concurso para reposição, a UFAM optou pela terceirização dos serviços de alimentação e realiza licitações para contratação de empresa privada de alimentação coletiva para fornecimento de refeições, sendo o contrato acompanhado e fiscalizado diretamente pela Coordenação dos Restaurantes Universitários – CRUNI, juntamente com o Departamento de Assistência Estudantil – DAEST.

A contratação de serviços de alimentação encontra-se lançada no Plano Anual de Contratações - PAC 2022.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação busca disponibilizar fornecimento ininterrupto de refeições à comunidade acadêmica, com prioridade aos acadêmicos da área da saúde. Dispondo a eles, de alimentação (refeições prontas – desjejum, almoço – transportadas) que obedeça aos índices nutricionais e qualitativos, com valores acessíveis aos estudantes e com o máximo desempenho, fortalecendo o papel do Restaurante Universitário como um dos instrumentos da política de permanência estudantil, tendo em vista que o fornecimento de refeições que satisfaçam uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, contribuindo para o melhor desempenho e formação integral dos estudantes, bem como visando diminuir a evasão escolar.

Visando ainda, a uniformização de procedimentos para o fornecimento de alimentação; racionalização de procedimentos burocráticos inerentes às contratações de empresa especializada em alimentação; e, busca de qualidade e melhores custos para a promoção de alimentação.

### 13. Providências a serem Adotadas

Ambiente físico dos RUs: Não há necessidade de adaptação direta ao espaço físico para para início dos serviços pois os ambientes de todos os RUs da Capital, que durante o período da Pandemia da COVID ficaram fechados, tiveram nesse período intenso desenvolvimento de adaptação arquitetônicas e revitalização de suas instalações físicas.

Fornecimento de energia e água: Todos os campi já possuem ligação para esses recursos e a empresa concessionária assume seus respectivos custos. Além disso, a contratada será responsável pela sua adequada manutenção e providências quanto ao plano de contingência para eventuais falhas.

Móveis e maquinários: A empresa contratada dispor dos itens necessários para o bom funcionamento dos restaurantes. O termo de referência apresenta os patrimônios existentes e que poderão ser disponibilizados a empresa contratada, e ainda indica móveis e equipamentos necessários que deverão ser disponibilizados pela contratada desde o primeiro dia de contrato para que ocorra a realização dos serviços de forma adequada.

Sendo, conforme o caso, necessário equipar com máquinas de lavar louças, fogão, geladeiras e freezers, rampa de distribuição, pratos, talheres, canecas, equipamentos para os caixas (computadores, impressoras, máquinas de cartão), móveis para escritório interno, entre outras necessidades conforme o desenvolvimento das atividades.

### 14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratada deverá cumprir, no que couber, as exigências do art. 6º da Instrução Normativa MPOG nº01, de 19 de janeiro de 2010, que estabelece as práticas de sustentabilidade na execução dos serviços., bem como o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, emitido pela Advocacia-Geral da União/AGU.

As embalagens vazias e respectivas tampas dos insumos e afins deverão ser recolhidas pela contratada e devolvidas aos estabelecimentos comerciais em que foram adquiridas, observadas as instruções constantes dos rótulos e das bulas, ou a qualquer posto de recebimento ou centro de recolhimento licenciado por órgão ambiental competente e credenciado por estabelecimento comercial, para fins de sua destinação final ambientalmente adequada, conforme artigo 53 do Decreto n. 4.074/2002, e legislação correlata.

Os insumos, seus componentes e afins a serem utilizados na execução dos serviços deverão estar previamente registrados no órgão federal competente, de acordo com as diretrizes e exigências dos órgãos federais responsáveis pelos setores da saúde, do meio ambiente e da agricultura, conforme artigo 3º da Lei n. 7.802/1989, e artigos 1º, inciso XLII, e 8º a 30, do Decreto n. 4.074/2002 (para os serviços voltados à roça/poda), e legislação correlata.

Qualquer instalação, equipamento ou processo, situado em local fixo, que libere ou emita matéria para a atmosfera, por emissão pontual ou fugitiva, utilizado pela contratada na execução contratual, deverá respeitar os limites máximos de emissão de poluentes admitidos na Resolução CONAMA nº 382, de 26/12/2006, e legislação correlata, de acordo com o poluente e o tipo de fonte.

Na execução contratual, conforme o caso, a emissão de ruídos não poderá ultrapassar os níveis considerados aceitáveis pela Norma NBR-10.151 – Avaliação do Ruído em Áreas Habitadas visando o conforto da comunidade, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ou aqueles estabelecidos na NBR-10.152 – Níveis de Ruído para conforto acústico, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, nos termos da Resolução CONAMA nº 01, de 08/03/90, e legislação correlata.

Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pela Administração, na fonte geradora, e a coleta seletiva do papel para reciclagem, promovendo sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, nos termos do Decreto n. 5.940/2006, ou outra forma de destinação adequada, quando for o caso;

Otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras: Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes; Substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

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

Racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;

Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

Treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição; Utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros);

Observar a Resolução CONAMA nº 20/1994, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais: Pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;

Lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica; Pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade


Através do estudo preliminar, a contratação demonstra-se viável, tendo em vista que a execução ocorre conforme estudo técnico prévio, bem como análise de todas as necessidades dos RUs, visando o melhoramento de todo planejamento da contratação nos termos que sustentam a demanda de alimentação na Universidade Federal do Amazonas, para atender, principalmente, a comunidade acadêmica dos Restaurantes Universitários da Faculdade de Medicina, Enfermagem e Odontologia, tendo em vista a existência de dotação orçamentária específica, além da caracterizada necessidade de serviço continuado, conforme demonstrado neste Estudo Preliminar e a impossibilidade de extensão ao contrato firmado com a empresa contratada para o Campus para atendimento às unidades dispersas do Restaurante Universitário da UFAM.

## 16. Responsáveis

Declaro, para os devidos fins legais, que sou responsável pelo cadastramento do presente Estudo Técnico Preliminar, após a retificação, revisão e finalização da Minuta encaminhada pelo DAEST.

RAPHAEL ANTONIO QUEIROZ RUSSO

Coordenador de Compras

Documento assinado digitalmente  
 RAPHAEL ANTONIO QUEIROZ RUSSO  
Data: 07/04/2022 17:00:43-0300  
Verifique em <https://verificador.iti.br>