(Processo administrativo n°. 23076.059875/2021-41)

Equipe de Planejamento da Contratação (PORTARIA DE DESIGNAÇÃO Nº 28, DE 12 DE MAIO DE 2021 /DLC-PROGEST)

1. **Objeto/Objetivo**

Trata-se de Estudos Técnicos Preliminares referentes à contratação de empresa especializada na execução de obras, para realização da Ampliação e Reforma do Restaurante Universitário (R.U.) do campus Joaquim Amazonas, da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), uma obra que compreende uma área total de aproximadamente 1059,16 m2. A contratação planejada se dará com fornecimento de mão de obra, material, equipamentos de proteção individual e coletiva, uniforme, utensílios e equipamentos necessários à execução dos serviços

1. **Referência legal**

Relacionam-se diretamente ao objeto deste Estudo Técnico Preliminar os seguintes instrumentos normativos:

**2.1 Licitações e contratos administrativos**

I. Lei Federal n° 8.666/93 (Dispõe sobre licitações e contratos administrativos).

II. Instrução Normativa n° 05/2017 do Ministério do Planejamento e Gestão (Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional).

III. Instrução Normativa n° 40/2020 do Ministério da Economia (Dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital).

IV. Decreto federal n° 9.507/2018 (Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União).

**2.2 Proteção ambiental**

I. Resolução CONAMA 307/2002 (Estabelece diretrizes, critérios e procedimentos para a gestão dos resíduos da construção civil).

II. Decreto n° 7.746/2012 (Regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal).

III. IN 01/2010 (Dispões sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, serviços ou obras pela Administração Pública Federal).

**2.3 Estruturas e fundações**

I. NBR 14931 (Execução de estruturas de concreto – Procedimento).

II. NBR 6118 (Projeto de estruturas de concreto - Procedimento)

**2.4 Instalações elétricas**

I. NR 10 (Segurança em instalações e serviços de eletricidade)

II. NBR 14039 (Instalações elétricas de média tensão de 1,0 kV a 36,2 kV)

**2.6 Instalações hidrossanitárias**

I. NBR 8160 (Sistemas prediais de esgoto sanitário - Projeto e execução)

II. NBR 5626 (Instalação predial de água fria)

**2.7 Projeto de combate a incêndios**

I. Código de segurança contra incêndio e pânico para o Estado de Pernambuco e demais normas correlatas emitidas pelo Corpo de Bombeiros do Estado de Pernambuco.

**2.8 Canteiro de Obras**

I. NR 18 (Condições e meio ambientes de trabalho na indústria da construção)

II. NR 6 (Equipamento de proteção individual)

**2.9 Outras normas e atos normativos passíveis de aplicação**

I. Plano Diretor do Campus Joaquim Amazonas

II. Lei do Uso e Ocupação do Solo da cidade do Recife (Lei n° 16.176/96)

III. Código de Obras da Cidade do Recife (Lei n° 16.292/97)

IV. ABNT 9050/2020 (acessibilidade)

V. Todas as normas técnicas aplicáveis à climatização de ambientes.

VI. Todas as normas técnicas aplicáveis ao cabeamento estruturado, especialmente a NBR 14565.

O rol de instrumentos normativos apresentados nessa relação é meramente exemplificativo, sendo de responsabilidade da contratada a observância de qualquer legislação e/ou norma técnica aplicável à execução do objeto do presente Estudo Técnico Preliminar.

1. **Necessidade da Contratação**

Situado na Avenida dos Reitores, o Restaurante Universitário do Campus Reitor Joaquim Amazonas, ocupa atualmente uma área de 1.292 m2, possuindo capacidade para atender até 550 pessoas sentadas.

Entretanto, cerca de dez anos após a sua inauguração, **o Restaurante Universitário necessita de ações de ampliação e reforma de requalificação, de modo a compatibilizá-lo com as necessidades atualmente vigentes**.

Dessa maneira, a Universidade Federal de Pernambuco necessita ampliar a capacidade do Restaurante Universitário em mais 350 lugares, de modo a possibilitar a oferta de até 8.200 refeições por dia, valor 66% superior ao atual. Com essa ampliação, espera-se que sejam atendidos mais de 10.000 estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, em sua maioria ingressantes na Universidade pelo sistema de cotas sociais (étnico-racial e econômica).

Diante disso e após avaliação realizada, constatou-se que o Restaurante Universitário, para atingir esse escopo, necessita de quatro intervenções:

A primeira delas trata-se da necessidade de requalificar a cozinha, substituindo o piso atual por um mais resistente e as esquadrias de madeira, atualmente instaladas, por outras feitas de materiais que facilitem a sua higienização. Além disso, também se fará necessária a substituição da rede de esgoto da cozinha.

A segunda intervenção refere-se à necessidade de reorganização do setor administrativo do restaurante, com o projeto de um layout mais adequado à dinâmica funcional do ambiente, prevendo a construção de um banheiro para uso privativo dos servidores da área administrativa da UFPE.

A terceira intervenção trata-se necessidade de reorganizar os acessos, por meio de rampas e escadas, aos salões de atendimento do restaurante, observando as normas de acessibilidade vigentes.

Por fim, temos a necessidade de ampliar a capacidade de atendimento do Restaurante Universitário, por meio da construção de um novo salão climatizado, de modo a oferecer maior conforto aos usuários.

Essas intervenções são de enorme importância, tendo em vista a essencialidade do Restaurante Universitário para a comunidade acadêmica, que necessita de um equipamento acessível, moderno e confortável para o consumo de refeições de qualidade a um custo reduzido.

Dessa maneira, a contratação em tela possui os seguintes objetivos:

1. Modernizar a cozinha do restaurante universitário, aplicando materiais adequados à sua finalidade, como um piso de maior resistência e esquadrias de fácil higienização;
2. Facilitar as condições de acessibilidade ao restaurante universitário, dotando-o de novas rampas acessíveis e requalificando as existentes de acordo com as normas técnicas vigentes, especialmente a NBR 9050/2020;
3. Reorganizar os ambientes destinados à administração do restaurante, por meio de um novo layout mais funcional;
4. Oferecer um novo salão de atendimento climatizado, ampliando a capacidade de atendimento do equipamento e oferecendo mais conforto aos usuários;
5. Ampliar a oferta de refeições até a quantidade de 8.200 refeições por dia.
6. **Planejamento Estratégico**

a) A contratação está alinhada com o Plano Estratégico Institucional (PEI) 2013-2027, na medida em que a UFPE possui como missão “promover a formação de pessoas e a construção de conhecimentos e competências científicas e técnicas de referência mundial, segundo sólidos princípios éticos, socioambientais e culturais” e possui, como visão, “Ser uma universidade de referência mundial, comprometida com a transformação e desenvolvimento da humanidade”.

Nessa perspectiva, a fim de atender tal mister, possui como objetivo estratégico “ampliar, modernizar e manter a infraestrutura física da universidade”. Dentro deste objetivo, possui como ação estratégica “restaurar, reformar, ampliar, atualizar e construir laboratórios, salas de aula, com estrutura para teleconferência - e administrativa, em todos os campi”.

b) A contratação planejada também se adequa ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2019-2023, uma vez que a UFPE possui como objetivo estratégico “Ampliar, modernizar e manter a infraestrutura física, de segurança e bibliotecas, garantindo a acessibilidade com eficácia”. Tal objetivo se desdobra em 10 ações, dentre as quais merece destaque a 17.6, que seria “Ampliar, recuperar e manter as edificações dos campi”.

c) O item demandado consta da listagem do Plano Anual de Contratações da UFPE – PAC 2021, conforme item 17696, código do item 1619.

1. **Requisitos da Contratação**

A empresa licitante deverá estar regularmente inscrita no respectivo conselho profissional (CREA ou CAU), bem como o(s) profissional(is) designado(s) como responsável(eis) técnico(s).

Será de responsabilidade integral da contratada a observância e o cumprimento da legislação e demais instrumentos normativos vigentes a respeito de relações trabalhistas, acidentes no trabalho, tributos, previdência social, e todas as demais disposições normativas que venham a incidir na execução do contrato.

A execução do contrato não tem o condão de estabelecer qualquer vínculo empregatício entre os funcionários da contratada e administração, sendo proibida qualquer tipo de relação que caracterize qualquer forma de pessoalidade e/ou subordinação direta.

Ao elaborar sua proposta, a licitante deverá atentar para a realidade do mercado local, devendo incluir todas as despesas necessárias, como materiais, impostos, taxas, fretes, mão de obra, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas relacionadas à execução da obra.

Será de responsabilidade da contratada o fornecimento integral de materiais, mão de obra, equipamentos, ferramentas e utensílios, nos quantitativos estimados para a perfeita execução do serviço.

A contratada deverá executar a obra de acordo com as determinações e especificações dos projetos arquitetônicos e demais projetos complementares, devendo observar as plantas, detalhes, especificações, dentre outras informações disponibilizadas.

A contratada deverá observar e cumprir toda e qualquer lei, portaria, regulamento, norma técnica e demais instrumentos normativos aplicáveis à execução da obra.

A contratada deverá disponibilizar aos trabalhadores da obra todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) necessários, de acordo com a NR 6.

Caso a contratada opte por fornecer alimentos aos funcionários no próprio canteiro de obras, será de sua inteira responsabilidade garantir as condições de salubridade e higiene exigidas pelos órgãos responsáveis.

As obrigações da Contratante e da Contratada serão, posteriormente, integralmente previstas no Projeto Básico da Contratação.

A Ampliação e Reforma do Restaurante Universitário da UFPE produzirá resíduos sólidos, sendo tal fato comum em obras de engenharia realizadas em nossa região. Entretanto, é imperativo que estes resíduos sejam armazenados e descartados adequadamente, a fim de evitar a proliferação de animais como ratos e baratas, contaminação do solo e águas superficiais e alteração da paisagem, dentre outros impactos ambientais. Para tanto, recomenda-se as seguintes medidas:

I. Observar as determinações da Resolução n° 307/2002, do Conselho Nacional de Meio Ambiente (CONAMA), que estabelece diretrizes, critérios e procedimentos para a gestão dos resíduos da construção civil.

II. Observar o manual Resíduos da Construção Civil elaborado pela Diretoria de Gestão Ambiental (UFPE).  
  
III. Destinar adequadamente os resíduos produzidos, devendo a contratada cumprir integralmente o Plano de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil aprovado pela EMLURB.

IV. Racionalizar o processo construtivo, por meio soluções construtivas adequadas pautadas na redução da produção de resíduos.

A contratada deverá, também, executar a atividade buscando sempre mitigar os impactos ambientais decorrentes da construção, devendo, para isso, dentre outras ações:

I. Utilizar peças metálicas, reutilizáveis e recicláveis, sempre que necessário o escoramento de formas de estrutura em concreto.

II. Utilizar madeira ambientalmente certificada, sempre que o uso de tal material for necessário em elementos como suporte da cobertura, esquadrias, portas, dentre outros.

III. Destinar adequadamente os efluentes produzidos durante a construção da obra.

IV. Adotar práticas sustentáveis, como as previstas no art. 4º do Decreto 7.746, especialmente:

1. Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local.
2. Maior eficiência na utilização de recursos naturais como, água e energia.
3. Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra.

A contratada deverá priorizar o emprego de mão-de-obra local, contribuindo, assim, com a geração de emprego e renda por meio do desenvolvimento sustentável.

1. **Estimativa das Quantidades**

**6.1 Para atender a demanda, estima-se que a obra deverá conter as seguintes características:**

6.1.1 A obra de requalificação e ampliação do Restaurante Universitário consiste na demolição e construção de objetos arquitetônicos, compondo-se, principalmente, das seguintes intervenções:

**Cozinha**

1. Remoção de parte do piso da cozinha, atualmente em granilite, e posterior aplicação de revestimento monolítico a base de uretano, mais resistente e higiênico, nos seguintes ambientes e quantidades:

| **AMBIENTE** | **ÁREA (m²)** |
| --- | --- |
| Higienização Louça | 40,45 |
| Cocção | 138,98 |
| Pré-Higienização | 18,90 |
| Assepsia | 5,37 |
| Câmara Frigorífica | 8,81 |
| Docas | 54,27 |
| Higienização Utensílios | 18,28 |
| Sucos/Sobremesa | 18,27 |
| Hortifruti | 18,55 |
| Açougue | 18,55 |

1. Remoção de parte das portas de madeira atualmente existentes, substituindo-as por portas de alumínio anodizado cor natural, nos ambientes especificados no projeto de arquitetura.
2. Requalificação da rede de esgotamento sanitário da cozinha.
3. Substituição dos visores atualmente existentes, por outros de alumínio anodizado, nos ambientes especificados no projeto arquitetônico.

**Setor administrativo**

1. Novo rearranjo espacial, com subdivisão em dois espaços, sendo um para servidores da universidade e outro para funcionários da empresa contratada, totalizando aproximadamente 35m2.
2. Previsão de copa e sanitário privativos para os servidores da universidade.
3. Readequação das esquadrias e dos sistemas de instalações prediais, para compatibilização com o novo layout.

**Área externa**

1. Construção de duas novas rampas acessíveis e requalificações de rampa, de degrau isolado e de trecho da calçada de acesso ao equipamento atualmente existente, sendo tais intervenções realizadas em respeito às normas técnicas de acessibilidade vigentes.

**Novo salão**

1. Construção de novo salão de atendimento climatizado, com capacidade de 362 lugares, sendo previsto, inclusive, terraço acessível aos usuários. Estima-se que o novo salão possuirá cerca de 490 m², sendo cerca de 360 m² de salão e 60m2 de terraço.

**6.1.2 Estima-se que a área total de construção, extraída diretamente do projeto executivo de arquitetura, seja de aproximadamente 1.059,16 m², incluindo, principalmente, as seguintes intervenções:**

| **INTERVENÇÃO** | **ÁREA (M2)** |
| --- | --- |
| Cozinha | 533,50 |
| Administração | 36,19 |
| Novo salão coberto | 359,31 |
| Novo terraço | 60,72 |

1. **Levantamento de mercado e justificativa da escolha do tipo e solução a contratar**

No âmbito da administração pública federal é comum a contratação de empresas de engenharia para construção de novas edificações e reformas das existentes, com o objetivo de dotar os órgãos públicos da infraestrutura adequada para o desempenho de suas funções.

Entretanto, é imprescindível que os gestores públicos, ao planejar a construção ou reforma de qualquer edificação verifiquem se essa é, de fato, a solução mais viável do ponto de vista do interesse público, bem como se há, na região, empresas com capacidade técnica e operacional para executar a obra no padrão desejado.

Nesse sentido, diante do exposto no item 3 (Necessidade da Contratação) deste Estudo Técnico Preliminar, a contratação de empresa de engenharia para a realização da Ampliação e Reforma do Restaurante Universitário da UFPE é uma medida imprescindível, em virtude da importância do equipamento para oferta de uma alimentação adequada do ponto de vista nutricional e financeiramente acessível.

Nessa perspectiva, recentemente, várias universidades federais adotaram soluções similares, conforme quadro abaixo:

| **UNIVERSIDADE** | **INTERVENÇÃO** |
| --- | --- |
| Universidade Federal de Mato Grosso do Sul | Ampliação e Reforma do restaurante universitário do campus da UFMS em Três Lagoas |
| Universidade Federal do Espírito Santo | Ampliação e Reforma do restaurante universitário do campus da UFES em Alegre |
| Universidade Federal de Lavras | Ampliação e Reforma do restaurante universitário da UFLA |
| Universidade Federal de Sergipe | Reforma do restaurante universitário do campus de São Cristóvão |
| Universidade Federal do Recôncavo da Bahia | Ampliação e Reforma do restaurante universitário do campus da UFRB em Cruz das Almas |

Ademais, a Ampliação e Reforma do Restaurante Universitário da UFPE não é uma obra dotada de maiores complexidades, podendo ser facilmente executada pelas empresas e profissionais presentes na região. A esse respeito, muito embora o Projeto Básico desta contratação possa, futuramente, impor requisitos de qualificação técnicas aos quais os licitantes deverão atender, tais exigências não serão um empecilho à ampla competitividade do certame.

Portanto, diante do exposto, a contratação de empresa de engenharia para a realização das obras destinadas a reformar e ampliar o Restaurante Universitário da Universidade Federal de Pernambuco, com fornecimento de mão de obra e materiais, mostra-se como a solução mais adequada e viável para atingir os escopos previstos para essa contratação.

1. **Estimativas de preços ou preços referenciais**

Estima-se que para a realização da Ampliação e Reforma do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Pernambuco seja necessário o montante de R$ 1.945.174,27 (incluindo BDI de 22,55 e 14,51%), conforme orçamento anexo.

1. **Descrição da solução como um todo**

A solução desenvolvida na presente contratação **trata-se da execução de obra**, definida pelo artigo 6°, I, da lei 8.666/93 como “Toda construção, **reforma**, fabricação, recuperação ou ampliação, realizada por execução direta ou indireta”.

Trata-se, também, de **obrigação de natureza não continuada ou contratada por escopo**, definida pelo Art. 16, caput, da IN 05/2017, do Ministério do Planejamento, como aquelas que “impõem aos contratados o dever de realizar a prestação de um serviço específico em um período predeterminado, podendo ser prorrogado, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto, observadas as hipóteses previstas no § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993”.

Além disso, o objeto da contratação desse estudo técnico preliminar é perfeitamente passível de **execução indireta**, posto que não incide nas vedações previstas no artigo 3° do decreto n° 9.507/2018.

No que se refere ao tempo de duração da obra, estima-se que será necessário o período de 150 ( cento e cinqüenta) dias.

O regime de execução adotado será o de **empreitada por preços unitários**, nos termos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, da Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto n. 7.983, de 08 de abril de 2013, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017, Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, Instrução Normativa SEGES/MP nº 6, de junho de 2018 e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas no Edital.

Não será admitida a possibilidade de **subcontratação** para os itens de maior relevância, sendo considerados como tais aqueles para os quais são exigidos atestados de qualificação técnica dos licitantes.

Por fim, a contratação de empresa para execução da Ampliação e Reforma do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Pernambuco **não exige dedicação exclusiva de mão de obra**, uma vez que não se fará necessária a alocação contínua e permanente dos empregados nas dependências do órgão.

1. **Justificativas para o parcelamento ou não da solução**

Consoante a **súmula 247** do Tribunal de Contas da União, o objeto de uma licitação deve ser dividido em tantos itens quanto forem possíveis, de modo a ampliar a competitividade do processo licitatório:

“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.”

Entretanto, se por um lado o parcelamento da contratação deve ser a regra nas licitações públicas, importante ressalva é feita para aqueles casos em que, pela natureza do objeto da contratação, sua divisão possa acarretar algum prejuízo técnico ao desenvolvimento das atividades ou até mesmo prejudicar o controle sobre a execução do objeto contratado. Em tais situações, pode ocorrer, inclusive, uma maior dificuldade no estabelecimento do nexo de causalidade entre condutas e eventuais prejuízos causados, obstando, assim, a atribuição de responsabilidades. Nesse sentido, é o que adverte o Tribunal de Contas da União:

“É preciso ter cuidado para que, quando do parcelamento, não haja dificuldade futura para atribuição de responsabilidade por eventuais defeitos de construção. Por exemplo, no caso específico de uma edificação, se surgem trincas nas paredes do último andar, o executor da alvenaria pode querer responsabilizar quem ergueu a superestrutura que, por sua vez, pretende responsabilizar o executor das fundações que, por seu turno, alega que a causa do problema foi a execução inadequada da proteção térmica da cobertura.”

De tal forma, diante da natureza do objeto deste Estudo Técnico Preliminar, execução de obra de engenharia, é razoável que a eventual **contratação a ser realizada não seja parcelada**, diante da maior necessidade de desenvolvimento integrado do conjunto de atividades, devendo o objeto da licitação ser adjudicado a uma única empresa, de modo a permitir que o gerenciamento da execução da obra e o do contrato administrativo se desenvolvam de forma mais efetiva.

Dito isto, ainda é importante ressaltar que a concentração da solução não tem o condão de inibir a competitividade do eventual procedimento licitatório a ser instaurado, tendo em vista que há, no mercado local, uma diversidade de empresas aptas a executar, na íntegra, o objeto deste Estudo Técnico Preliminar.

1. **Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis**

Espera-se que, após a conclusão da Ampliação e Reforma do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Pernambuco:

1. A Universidade Federal de Pernambuco possa ampliar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas a um preço acessível aos estudantes;
2. Ocorra, por meio da climatização do novo salão, uma melhoria nas condições de conforto ambiental da edificação, de modo a proporcionar um maior bem-estar aos seus usuários;
3. O Restaurante Universitário seja acessível, obedecendo todas as normas técnicas aplicáveis, em especial a ABNT 9050/2020;
4. Ocorra uma melhoria nos processos de higienização do ambiente destinado ao preparo dos alimentos, em virtude da substituição do piso e das portas e esquadrias da cozinha;
5. Haja uma melhoria no processo de administração do restaurante, por meio da reorganização dos ambientes administrativos;
6. A Universidade Federal de Pernambuco possa ampliar a capacidade de oferta de refeições para até 8.200 refeições por dia.
7. **Providências para adequação do ambiente do órgão**

No que se refere à adequação do ambiente do órgão, temos que:

(i) A Universidade Federal de Pernambuco dispõe de servidores qualificados para o gerenciamento do contrato, bem como para realizar as ações de fiscalização da execução da obra;

(ii) Será necessário a elaboração de plano de atuação, por parte dos dirigentes do Restaurante Universitário, de modo a minimizar o impacto da execução das obras nas atividades rotineiras do equipamento;

(iii) O cronograma da obra bem como o mapa de risco, serão anexados ao processo da licitação, nos termos da IN 05/2017;

(iv) A Universidade Federal de Pernambuco, para atingir integralmente os escopos de presente contratação, deverá avaliar a necessidade de contratar os itens e/ou serviços abaixo relacionados:

I. Aquisição de mesas e cadeiras;

II. Aquisição e manutenção de aparelhos de ar-condicionado;

III. Ampliação do fornecimento de alimentos para oferta aos usuários do restaurante;

IV. Contratação de trabalhadores terceirizados para limpeza e manutenção do equipamento.

1. **Declaração da viabilidade ou não da contratação**

Diante do exposto, após análise da equipe de Estudos Técnicos Preliminares, chegou-se à conclusão de que a contratação é viável e necessária, nos termos aqui propostos.

Recife, 17 de setembro de 2021.

Assinatura dos Membros da Equipe de Planejamento

| **NOME DO(A)**  **SERVIDOR(A)** | **MATRÍCULA SIAPE** | **PARECER (APROVADO/REPROVADO)** |
| --- | --- | --- |
| Geraldo Cabral de Carvalho Filho | 2060183 | **APROVADO** |
| Nicolau Firmo Barbosa Spinelli | 3207458 | **APROVADO** |
| Maria Isabel Pinto de Oliveira | 1133506 | **APROVADO** |

Aprovo em \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2021.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do Chefe do Setor demandante.

Aprovo em \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2021.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura da autoridade competente